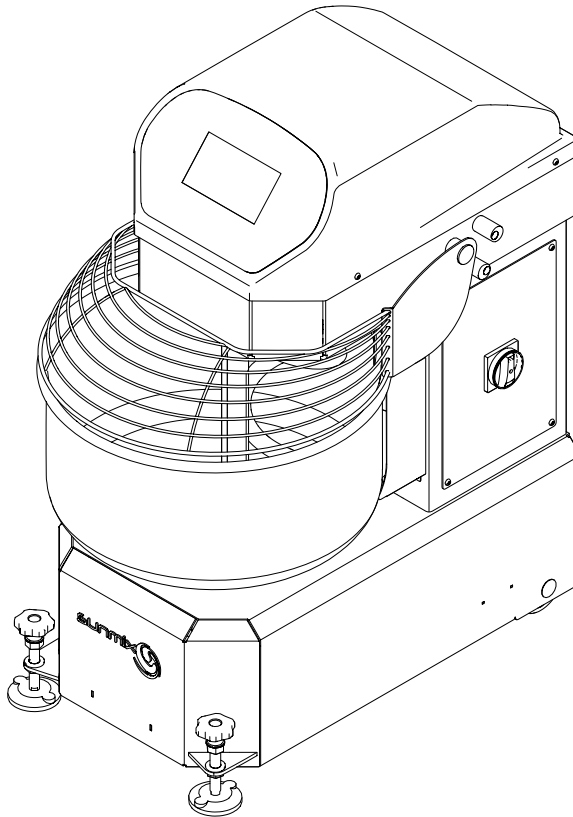


Smart Line



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

IT

USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Original instructions

EN

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Instructions originales

FR

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Originalanleitung

DE



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

ES





ITALIANO	4
ENGLISH	42
FRANÇAIS	79
DEUTSCH.....	117
ESPAÑOL.....	156



LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica o possono generare malfunzionamenti o danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO

Per indicare operazioni che **NON DEVONO** essere eseguite.

Conformità

La macchina risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo della macchina.

Questa macchina è progettata e costruita secondo le direttive: 2006/42/CE, 2006/95/CE e 2004/108/CE.

Il presente manuale è redatto in italiano



INDICE

Indice

1	Sicurezza	6
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	6
1.1.1	Avvertenze generali	6
1.1.2	Divieti	8
1.2	Simbologie presenti sulla macchina	9
2	Presentazione della macchina	10
2.1	Identificazione	10
2.2	Ambiente di lavoro	10
2.3	Dati tecnici e dimensioni	11
2.4	Descrizione	12
2.5	Rumore aereo	13
2.6	Componenti principali	13
3	Cenni preliminari sulla macchina	14
3.1	Ricevimento del prodotto	14
3.2	Trasporto e movimentazione	14
3.3	Prima messa in funzione	15
3.3.1	Pulizia preliminare	16
3.3.2	Allacciamento elettrico	16
3.3.3	Precauzioni d'uso	16
3.3.4	Descrizione dei comandi	17
4	Utilizzo	18
4.1	Predisposizione della macchina alla lavorazione	18
4.2	Lavorazione	18
4.3	Scarico dell'impasto	18
4.3.1	Spegnimento macchina	18
4.4	Lunghi periodi di inattività	18
5	Pannello di comando	19
5.1	Modalità manuale	19
5.2	Ricette	20
5.2.1	Edita ricette	21
5.2.2	Nuova ricetta	22
5.3	Impostazioni	23
5.3.1	Allarme Sovratemperatura	23
6	Manutenzione	24
6.1	Pulizia	25
6.1.1	Pulizia macchina a fine turno	26
6.1.2	Pulizia piano di appoggio	27
6.2	Manutenzione straordinaria	28
6.2.1	Pulizia interna della macchina	29
6.2.2	Tensionamento cinghie superiori	30
6.2.3	Tensionamento cinghia inferiore	32
6.2.4	Sostituzione cinghie superiori	33
6.2.5	Sostituzione cinghia inferiore	36
6.2.6	Sostituzione ruote gommate	39
6.3	Possibili anomalie di funzionamento	40
7	Smaltimento	41
8	Ricambi	41
9	Allegati	41



SICUREZZA

1 Sicurezza

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore della macchina e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo della macchina, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la macchina per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in un unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto la macchina.
- In caso di danni all'imballo della macchina segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- La macchina è progettata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali per pizzerie e panifici, con idratazione minima del 60%.
- Non è consentito l'utilizzo della macchina per scopi al di fuori di quelli previsti.
- È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per lavorazioni di prodotti non alimentari, per motivi di salute, igiene e garanzia.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale o extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, cose o animali causati da errori di regolazione, di manutenzione o uso improprio.



SICUREZZA

- Non utilizzare prodotti congelati solidi (acqua, olio, uova, ecc.).
- La macchina non è destinata ad essere utilizzata in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Per un corretto utilizzo della macchina appoggiarla stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità della macchina e parti annesse, si prega di contattare il Costruttore o il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento della macchina sono:
 - *Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C.*
 - *Umidità relativa tra il 30% e il 95 %(senza condensazione).*
 - *Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.*
- Rimuovere qualsiasi utensile dalla macchina prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Mantenere a distanza da fonti elettromagnetiche.
- Una volta eseguita la messa in servizio della macchina segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal Costruttore o dal distributore locale che ha venduto la macchina oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.



SICUREZZA

- Il non utilizzo della macchina per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - *posizionare l'interruttore principale della macchina su "OFF"*
 - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore onnipolare relativo alla presa a cui la macchina è collegata*
- Rimuovere completamente eventuale prodotto alimentare presente in macchina ed effettuare le operazioni di pulizia.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal Costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza della macchina, questa deve essere immediatamente arrestata e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità e la garanzia della macchina. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- È VIETATO toccare la macchina con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso della macchina ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con la macchina.



SICUREZZA

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nella macchina quando questa è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare la macchina con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare la macchina con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sulla macchina, sia in fase di utilizzo sia quando è a riposo.
- È VIETATO utilizzare la macchina in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare la macchina durante il funzionamento. Utilizzarla sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sulla macchina.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dalla macchina, anche se questa è scollegata dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sulla macchina

Sulla macchina, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.



ATTENZIONE
pericolo schiacciamento
mani.



VIETATO
pulire, lubrificare e registrare gli
elementi della macchina quan-
do sono in moto.



ATTENZIONE
organi meccanici in mo-
vimento.



VIETATO
rimuovere i dispositivi di sicu-
rezza.

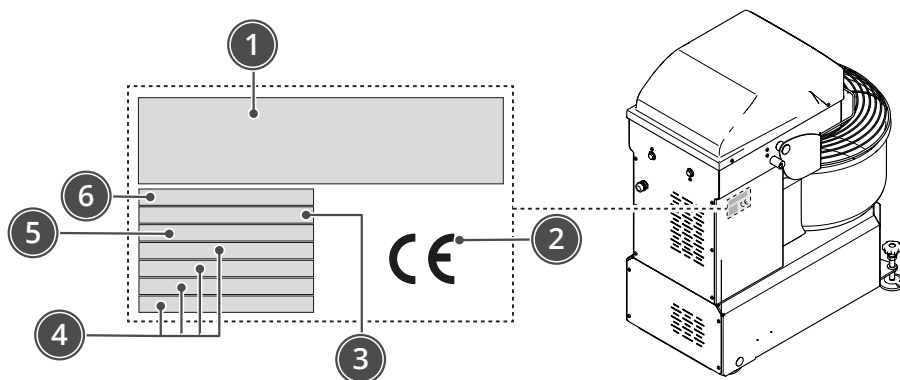


PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2 Presentazione della macchina

2.1 Identificazione

La macchina è provvista di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che la macchina ne sia provvista, in caso contrario avvertire immediatamente il Costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del Costruttore.



- 1 Identificazione del Costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Modello della macchina
- 6 Numero di matricola



AVVERTENZA

I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

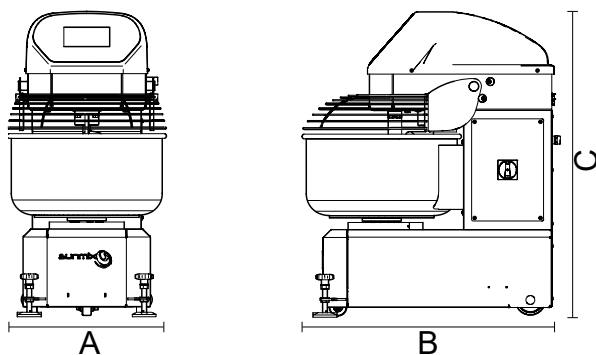
La macchina può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C;
- Umidità relativa tra il 30% e il 95% (senza condensazione);
- Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti;
- Il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo).



PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.3 Dati tecnici e dimensioni



1 motore/1 motor - Volt 230/50Hz/1Ph

Modello	Capacità impastato kg	Capacità farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Peso kg	Dimensioni		
						A cm	B cm	C cm
Smart Line 30	30	18	45	2.2	160	48	80	102
Smart Line 40	40	22	55	2.2	165	54	85	102
Smart Line 50	50	26	67	3	210	54	95	110



PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.4 Descrizione

La macchina SmartLine è realizzata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali. La lavorazione consiste nell'amalgama della farina, acqua, sale, lievito ed eventuali altri componenti alimentari a scelta dell'utilizzatore, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

L'azione è svolta per mezzo di una spirale in acciaio inox mossa in sincronismo con la rotazione della vasca di contenimento.

L'impastatrice Smart Line ha le seguenti caratteristiche:

- trasmissione a cinghie;
- possibilità di effettuare il tensionamento delle cinghie;
- presenza di 1 motore per comando distinto della vasca e della spirale, un solo comando per entrambi;
- vasca in acciaio inox, con spirale di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza e pianto-ne spezzapasta in acciaio inox;
- protezione delle parti in ferro con verniciatura in forno a base di polveri epossidiche;
- parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life;
- due ruote fisse, una ruota girevole e due piedini per un sicuro posizionamento;
- dispositivo di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi;
- tecnologia inverter, PLC e pannello operatore;
- sensore di temperatura a raggi infrarossi: possibilità di misurare la temperatura istantanea dell'impasto e di impostare la temperatura massima per non surriscaldare l'impasto stesso;
- memorizzazione fino a 20 diverse ricette;
- memorizzazione fino a 6 step per ciascuna ricetta;
- luci led per illuminare l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione, con la possibilità di attivarla e disattivarla;
- interruttore generale;
- circuito elettrico con parti di comando in bassa tensione a 24V per maggiore sicurezza;
- cavo di allacciamento alla rete elettrica, del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta, lunghezza standard L=3 mt., senza spina finale.



AVVERTENZA

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal Costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

La macchina è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

Tutti i componenti della macchina che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

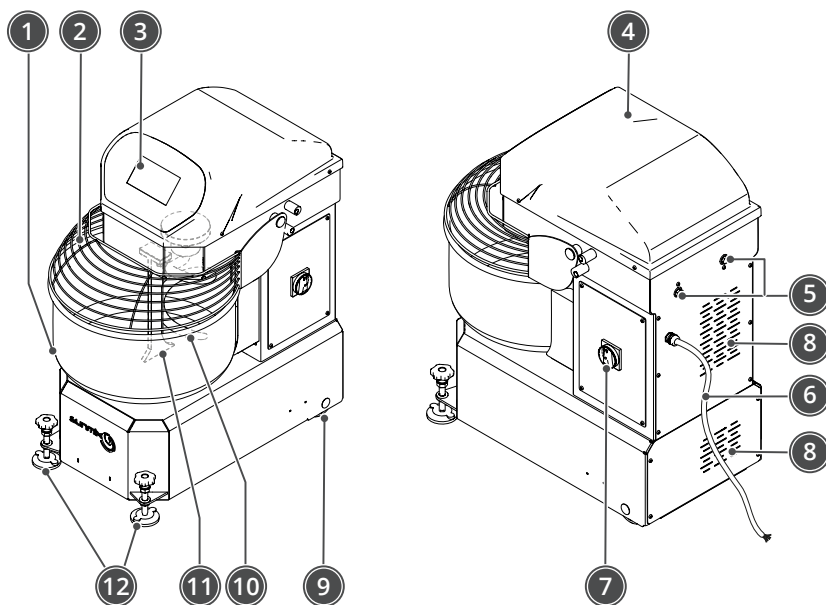


PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.5 Rumore aereo

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A).

2.6 Componenti principali



- 1 Vasca
- 2 Riparo mobile
- 3 Display digitale
- 4 Coperchio di protezione
- 5 Tensionatore cinghie
- 6 Cavo alimentazione
- 7 Sezionatore
- 8 Griglia aereazione
- 9 Ruota
- 10 Spirale impastatrice
- 11 Piantone
- 12 Piedini regolabili



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

3 Cenni preliminari sulla macchina

3.1 Ricevimento del prodotto

La macchina viene consegnata in un collo unico protetta da un imballo in cartone o da una cassa in legno e opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

All'interno dell'imballo, viene fornito il seguente materiale:

- manuale di istruzioni;
- schemi elettrici;
- dichiarazione conformità direttive CEE.



AVVERTENZA

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto della macchina deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni alla macchina causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal Costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.).
- È necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA



È VIETATO

disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione la macchina, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo "2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 10.
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche della macchina, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili della macchina per stabilizzarlo.**
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto della macchina e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare la macchina, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina non sia alimentata elettricamente.



AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.

3.3.3 Precauzioni d'uso



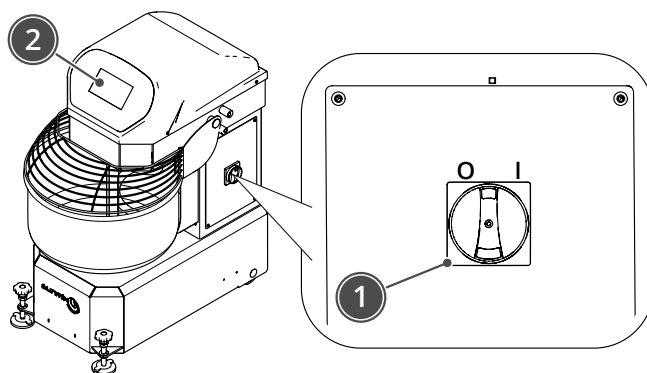
ATTENZIONE PERICOLO

- Prima di utilizzare la macchina assicurarsi che il riparo mobile sia integro e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo della macchina.

CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA



3.3.4 Descrizione dei comandi



- 1 Sezionatore **ON / OFF** per l'alimentazione elettrica
- 2 Display digitale di controllo delle fasi operative della macchina



UTILIZZO

4 Utilizzo

Dopo essersi assicurati della perfetta pulizia della macchina si possono eseguire le operazioni necessarie all'ottenimento dell'impasto voluto.

4.1 Predisposizione della macchina alla lavorazione

Per ottenere l'impasto, si devono eseguire le seguenti operazioni:

- sollevare completamente il riparo mobile;
- introdurre gli ingredienti della ricetta nella quantità massima della capacità di impasto come indicato in "2.3 Dati tecnici e dimensioni" a pagina 11.
- abbassare il riparo mobile.



ATTENZIONE PERICOLO

L'introduzione della farina va fatta in modo da produrre meno polvere possibile, poiché l'inalazione di farina può essere dannosa alla salute e può causare riniti, lacrimazione agli occhi e, nei casi più gravi, asma.

4.2 Lavorazione

Per la messa in funzione accendere la macchina posizionando l'interruttore di accensione su "ON", abbassare il riparo e premere il pulsante di marcia.

La macchina provvederà così a svolgere la lavorazione desiderata; a impasto ultimato, fermare la macchina.

Per eseguire le operazioni di ispezione manuale dell'impasto o l'aggiunta di ingredienti, si consiglia di utilizzare l'apposita apertura del riparo.

4.3 Scarico dell'impasto

Lo scarico dell'impasto dalla vasca va fatto a mano per porzioni, con o senza l'ausilio di una spatola di plastica.

Terminare le fasi di lavorazione dell'impasto pulire accuratamente la macchina.

4.3.1 Spegnimento macchina

Il moto di rotazione di utensile e vasca può essere interrotto in qualsiasi momento, la macchina si arresta anche a causa di mancata tensione.

4.4 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo della macchina:

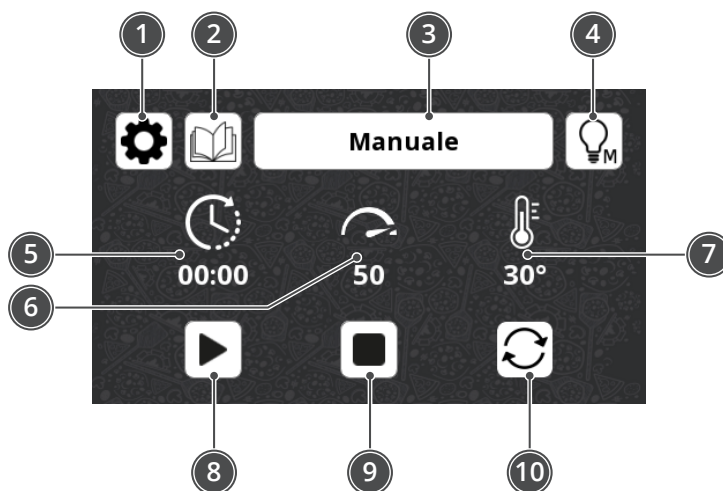
- Disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica;
- Effettuare una pulizia generale della macchina;
- Ricoprire la macchina con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.



PANNELLO DI COMANDO

5 Pannello di comando

5.1 Modalità manuale



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Impostazioni	Set impostazioni (Lingua - Impostazioni Display - Gestione Temperatura - Luce Vasca)
2	Libro	Selezione ricetta / Inserimento ricetta
3	Modalità lavoro	Visualizza la modalità di lavoro
4	Luce vasca	ON - OFF illuminazione vasca
5	Timer	Viene visualizzato un cronometro del tempo progressivo trascorso
6	Velocità	Settaggio della velocità della spirale in rpm
7	Temperatura	Visualizzazione della temperatura dell'impasto
8	Play	La spirale si avvia ai giri impostati; si avvia anche il timer
9	Stop	La macchina si arresta; si arresta anche il timer*
10	Rotazione	Settaggio senso di rotazione vasca orario/antiorario. La macchina può lavorare in senso antiorario solo se i giri della spirale sono inferiori a 100rpm.

(*) Se premuto per 3 sec. resetta il timer.



Attenzione:

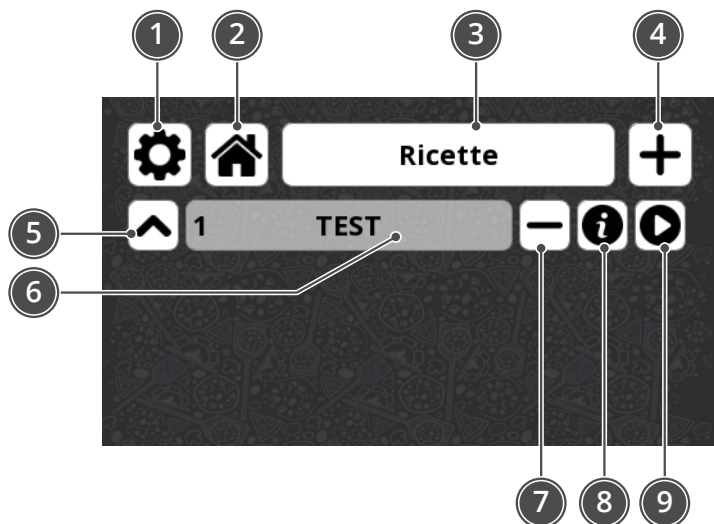
velocità spirale= min. 50 rpm / max. 300 rpm



PANNELLO DI COMANDO

5.2 Ricette

In questa finestra vengono visualizzate le ricette salvate. È possibile salvare fino a 20 ricette. La macchina viene fornita con una ricetta di TEST.

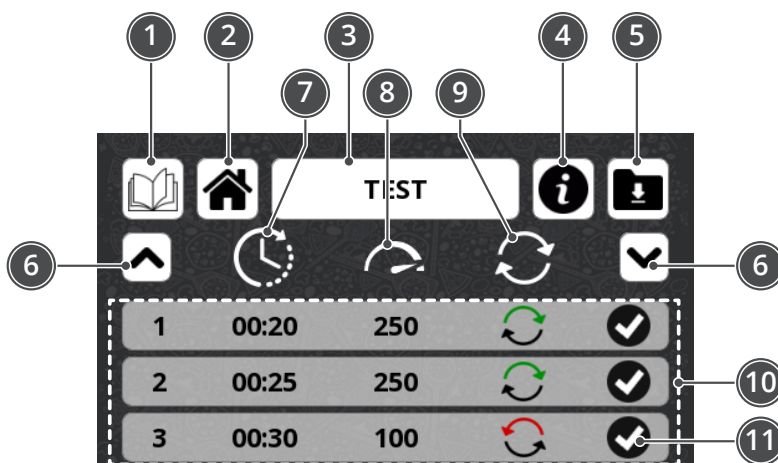


POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Impostazioni	Set impostazioni (Lingua - Impostazioni Display - Gestione Temperatura - Luce Vasca)
2	Home	Ritorno alla schermata home
3	Modalità lavoro	Visualizza la modalità di lavoro
4	Icona "+"	Viene visualizzata la schermata edita ricette
5	Scorrimento	Permette di scorrere all'interno della lista ricette
6	Ricetta	Modifica ricetta
7	Icona "-"	Eliminare ricetta
8	Informazioni	Visualizza note ed informazioni della ricetta
9	Avvio	Permette di avviare la ricetta



PANNELLO DI COMANDO

5.2.1 Edita ricette



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Libro	Elenco ricette
2	Home	Ritorno alla schermata home
3	Modalità lavoro	Modifica nome ricetta
4	Informazioni	Visualizza note ed informazioni della ricetta
5	Salva	Salvataggio della ricetta. Salvare sempre prima di uscire
6	Freccia	Scorrimento tra le pagine delle fasi di lavoro
7	Timer	Settaggio tempo di lavoro (max. 59 minuti)
8	Velocità spirale	Settaggio velocità spirale in rpm (min.50 / max. 300)
9	Rotazione	Settaggio senso di rotazione vasca orario/antiorario, la macchina può lavorare in senso antiorario solo se i giri della spirale sono inferiori a 100rpm
10	Fase di lavoro	Elenco delle fasi di lavoro
11	Stato fase	✓ SPUNTA: fase confermata ✗ DISABILITATO: questa fase non verrà letta nella ricetta ⏸ PAUSA: alla fine di questa fase la macchina si ferma per una pausa infinita. Questa pausa è utile se si vuole inserire in un determinato momento della ricetta ingredienti tipo acqua, sale, olio, etc. Per farla ripartire l'operatore deve premere nel PLAY e la macchina riparte con la ricetta. Quando la macchina entra in PAUSA il timer inizia a contare così l'operatore sa quanto è stata ferma.



PANNELLO DI COMANDO

5.2.2 Nuova ricetta

Per creare una nuova ricetta procedere come di seguito descritto:

- Premere sull'icona libro;
- Premere sull'icona “+” per inserire una nuova ricetta;
- Nominare la ricetta;
- Impostare il primo parametro di timer;
- Impostare il primo parametro di velocità della spirale;
- Impostare il primo parametro con la direzione di rotazione della vasca;
- Impostare eventuali note;
- Ripetere per tutte le fasi di lavoro;
- Salvare la ricetta.

Per ogni ricetta, tutti i parametri di lavoro sono a zero, tranne i giri spirale che risultano già impostati.



PANNELLO DI COMANDO

5.3 Impostazioni



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Libro	Elenco ricette
2	Home	Ritorno alla home del display.
3	Lingua	Permette di impostare la lingua del display, selezionabile tra: - Italiano - Inglese - Tedesco - Francese - Spagnolo
4	Impostazioni display	Permette di intervenire su: - Impostazione Sfondo : scelta dello sfondo del display.
5	Gestione temperatura	Permette di impostare: - T_MAX : impostazione della temperatura massima. - Offset : permette di impostare un valore di offset. - Controllo Temp. Max. : attiva/disattiva la modalità di controllo della temperatura raggiunta.
6	Luce vasca	Permette di impostare la luce della vasca nelle seguenti modalità: - Manuale : si accende e si spegne manualmente. - Automatico in start : la luce si accende all'avvio della lavorazione- - Sempre ON : luce sempre accesa- - Sempre OFF : luce sempre spenta.

5.3.1 Allarme Sovratemperatura

In caso di sovratemperatura dell'impasto apparirà una pagina che permetterà di scegliere:

- Ignorare T_max dell'impasto e continuare
- Mantenere T_max dell'impasto e continuare



ATTENZIONE!

Utilizzare sempre a macchina ferma. in caso contrario la macchina entra in allarme e l'impulso non funziona.

IT



MANUTENZIONE

6 Manutenzione

Gli interventi di manutenzione hanno lo scopo di mantenere inalterate nel tempo le condizioni tecniche e di sicurezza previste per la macchina.

Per le sue caratteristiche costruttive, la macchina necessita di pochi e radi interventi manutentivi.

Al termine dell'intervento, verificare che le apposite protezioni, eventualmente smontate, siano ricollocate e fissate al loro posto.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE PERICOLO

In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente la macchina dall'alimentazione, non utilizzarla e contattare obbligatoriamente il Costruttore.

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto della macchina
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia della macchina
Pulizia macchina a fine turno	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia
Pulizia piano di appoggio	Controllo visivo	Settimanale	- Seguire le istruzioni sulla pulizia del piano di appoggio



MANUTENZIONE

6.1 Pulizia

Per questioni d'igiene e per il buon funzionamento della macchina, è necessario pulire ogni giorno la vasca, il riparo e la spirale dalle incrostazioni. Ad ogni modo, tutta la macchina deve, comunque, essere spolverata al fine di evitare accumuli di farina e sporcizia sulle superfici.

Tali operazioni di pulizia prevedono l'uso di detersivi per uso domestico (di tipo biodegradabile privi di fosforo e cloruri) seguiti da risciacquo con acqua; per le incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA

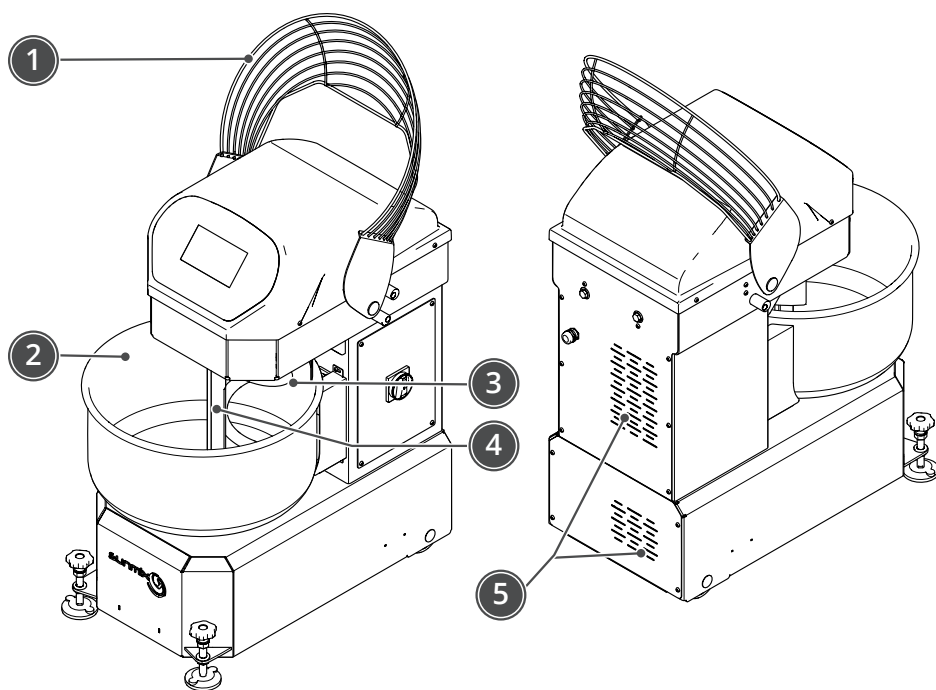
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Le operazioni di pulizia prevedono l'uso di detersivi per uso domestico (di tipo biodegradabile privi di fosforo e cloruri) seguiti da risciacquo con acqua; per le incrostazioni, utilizzare un raschietto in plastica.
- Non impiegare getti d'acqua diretti sulla macchina
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente la macchina dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo della macchina e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.
- Non lasciare mai la macchina sporca tra due lavorazioni.



MANUTENZIONE

6.1.1 Pulizia macchina a fine turno

- Sollevare il riparo mobile (1);
- Eseguire un'accurata pulizia del riparo mobile (1), della vasca (2), della spirale (3) e del piantone (4) finché il materiale è ancora morbido;
- Usare acqua calda per asportare l'impasto residuo e risciacquare;
- Asciugare con carta assorbente alimentare;
- Pulire le parti esterne, in particolare le griglie di aereazione (5), con un panno morbido.

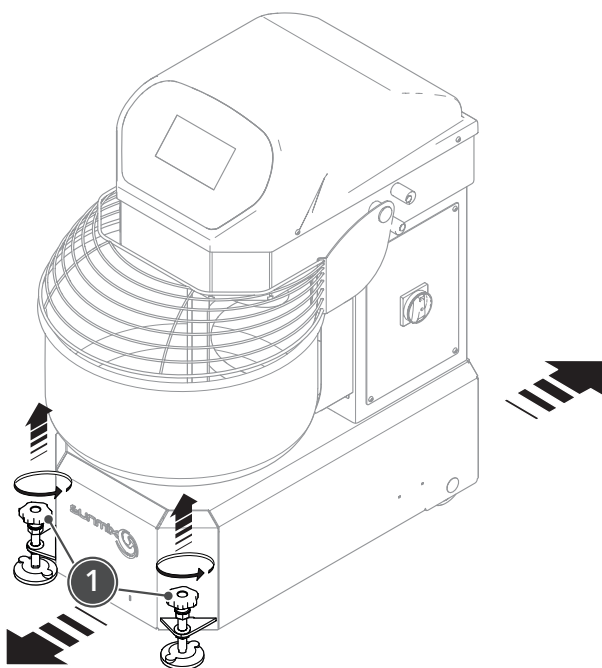




MANUTENZIONE

6.1.2 Pulizia piano di appoggio

- Svitare i piedini regolabili (1);
- Spostare la macchina dalla abituale posizione di lavoro;
- Pulire la superficie con adeguati strumenti;
- Riposizionare la macchina;
- Avvitare e regolare i piedini.





MANUTENZIONE

6.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore o dal distributore locale, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore o dal distributore locale.

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Pulizia interna della macchina	Controllo visivo	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla pulizia interna della macchina
Regolazioni cinghie	Controllo funzionale	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla regolazione delle cinghie
Sostituzione cinghie	Controllo funzionale	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla sostituzione delle cinghie
Sostituzione ruote gommate	Controllo funzionale	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla sostituzione delle ruote gommate



MANUTENZIONE

6.2.1 Pulizia interna della macchina



AVVERTENZE

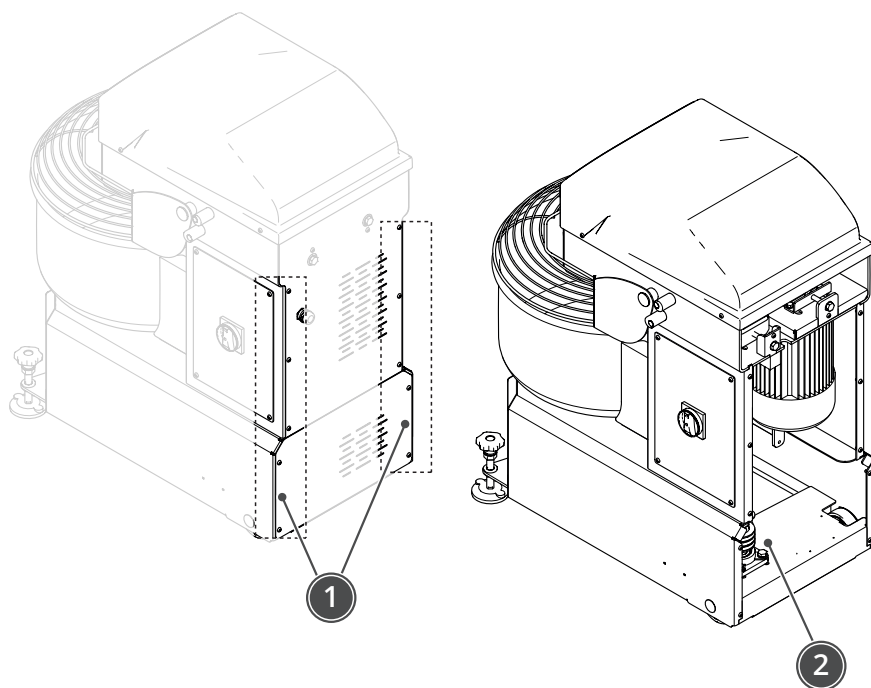
Fare attenzione nella fase di smontaggio del pannello posteriore, il cavo di alimentazione elettrica non può essere scollegato dalla macchina.



ATTENZIONE PERICOLO

Lo smontaggio del carter per le operazioni di pulizia deve essere sempre eseguito con macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica di alimentazione

- Svitare le viti (1) e rimuovere i carter di protezione;
- Pulire la macchina internamente (2) con l'ausilio di un aspirapolvere tenendo conto dell'eventuale presenza di grasso e polvere alimentare;



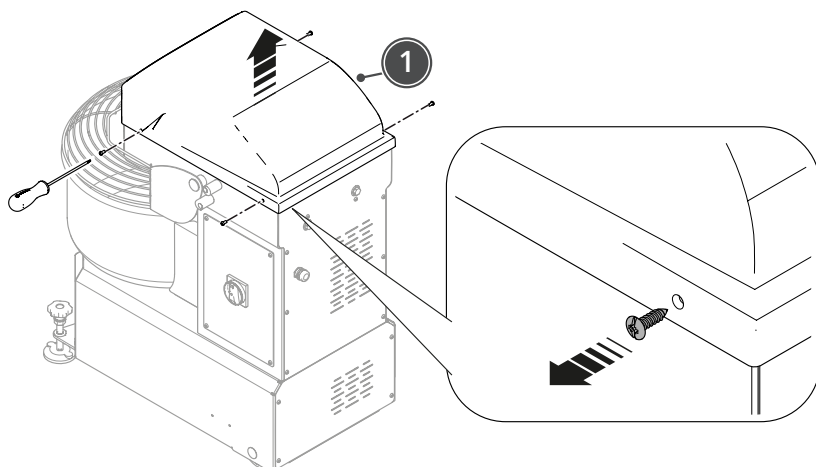
- Rimontare i carter di protezione.



MANUTENZIONE

6.2.2 Tensionamento cinghie superiori

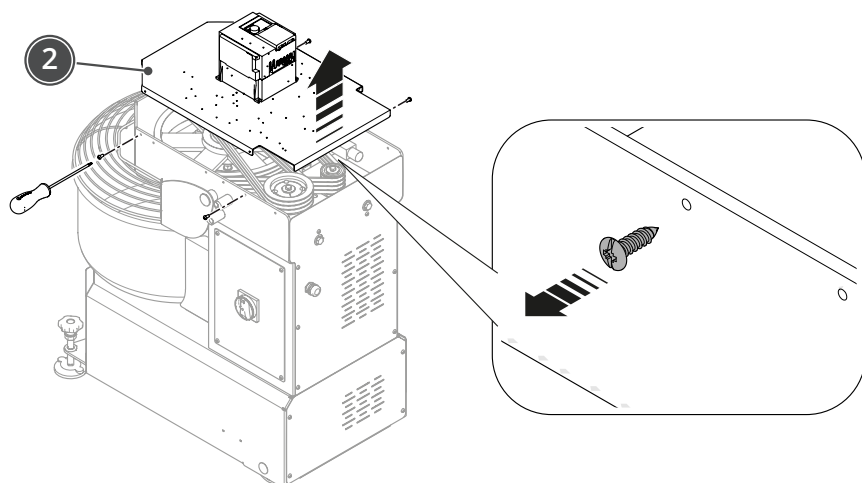
- Svitare le viti del coperchio di protezione (1) e rimuoverlo;



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Presenza di componentistica sotto tensione installata sul pannello di protezione (2). Operazione da svolgere solo da personale qualificato.

- Svitare le viti del pannello di protezione (2) e rimuoverlo;

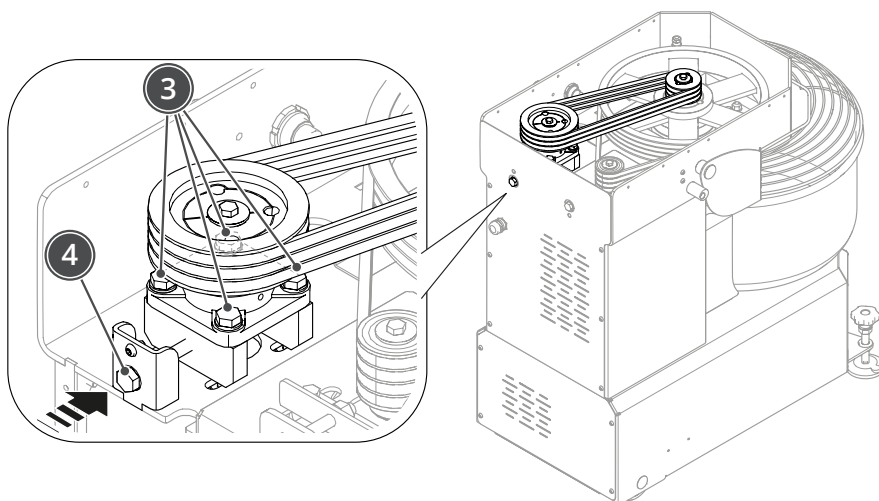




MANUTENZIONE

Tensionamento cinghia piccola

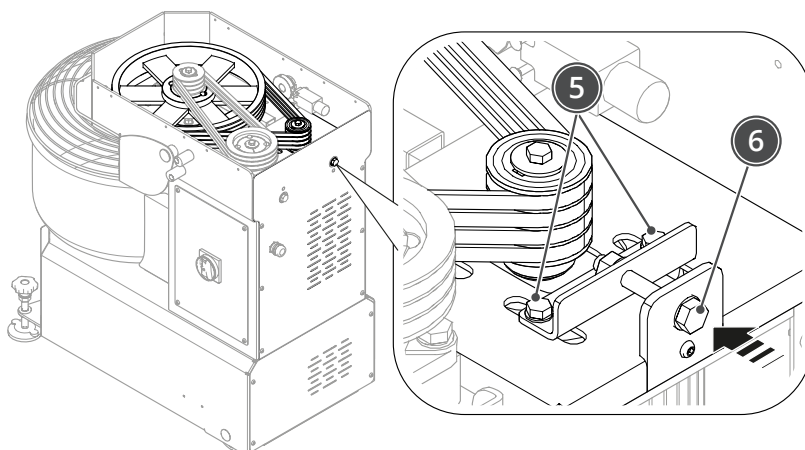
- Allentare i dadi (3);
- Allentare o serrare il dado (4), per regolare la tensione della cinghia;



- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il pannello di protezione ed il coperchio di protezione.

Tensionamento cinghia grande

- Allentare i dadi (5);
- Allentare o serrare il dado (6), per regolare la tensione della cinghia;



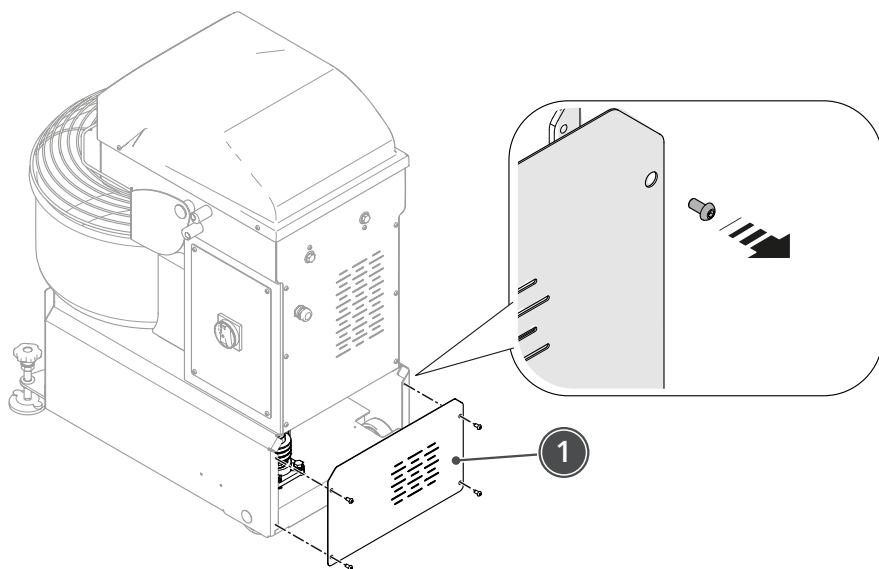
- Serrare i dadi (5);
- Rimontare il pannello di protezione ed il coperchio di protezione.



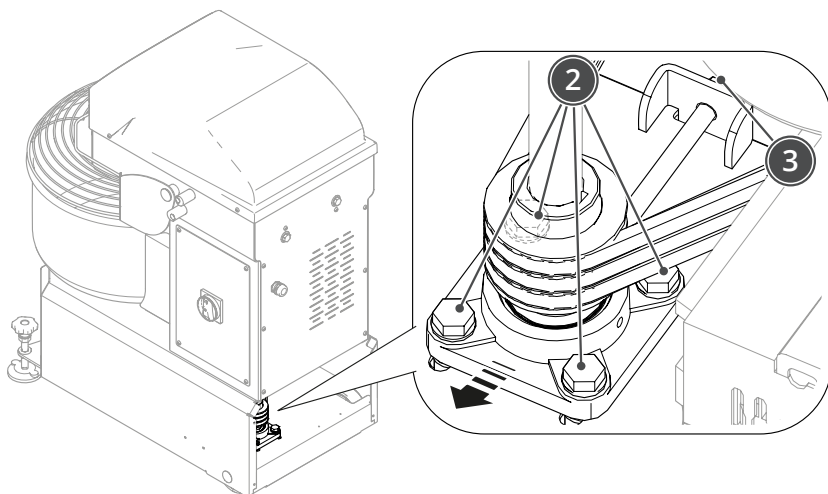
MANUTENZIONE

6.2.3 Tensionamento cinghia inferiore

- Svitare le viti del carter (1) e rimuoverlo;



- Allentare i dadi (2);
- Allentare o serrare il dado (3), per regolare la tensione della cinghia;



IT

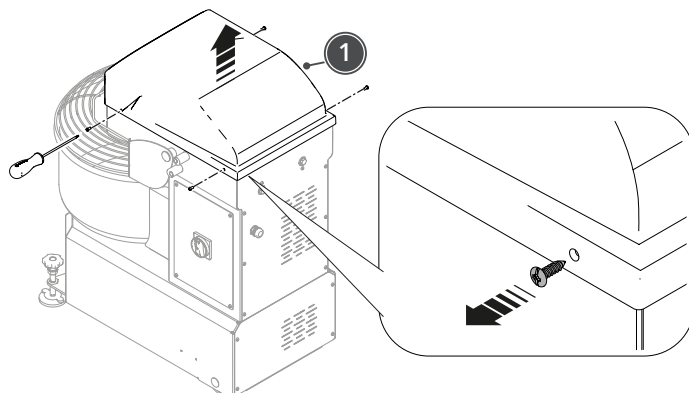
- Serrare i dadi (2);
- Rimontare il carter.



MANUTENZIONE

6.2.4 Sostituzione cinghie superiori

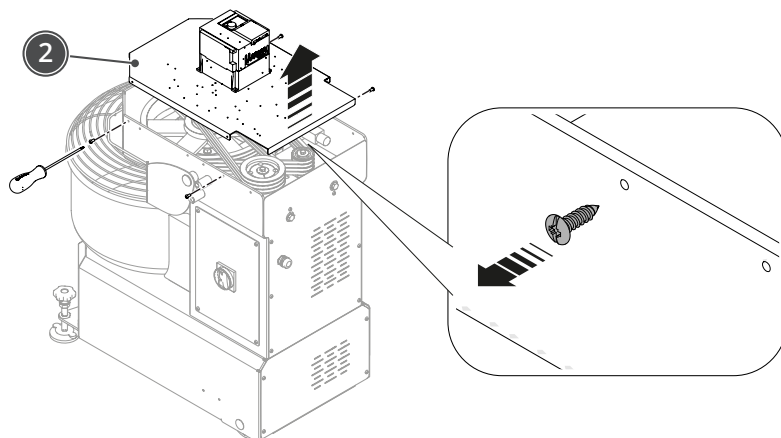
- Svitare le viti del coperchio di protezione (1) e rimuoverlo;



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Presenza di componentistica sotto tensione installata sul pannello di protezione (2). Operazione da svolgere solo da personale qualificato.

- Svitare le viti del pannello di protezione (2) e rimuoverlo;

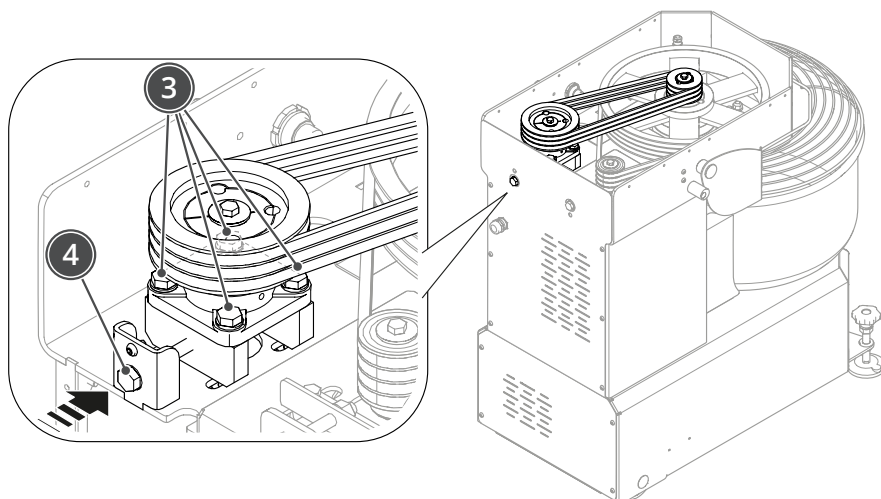




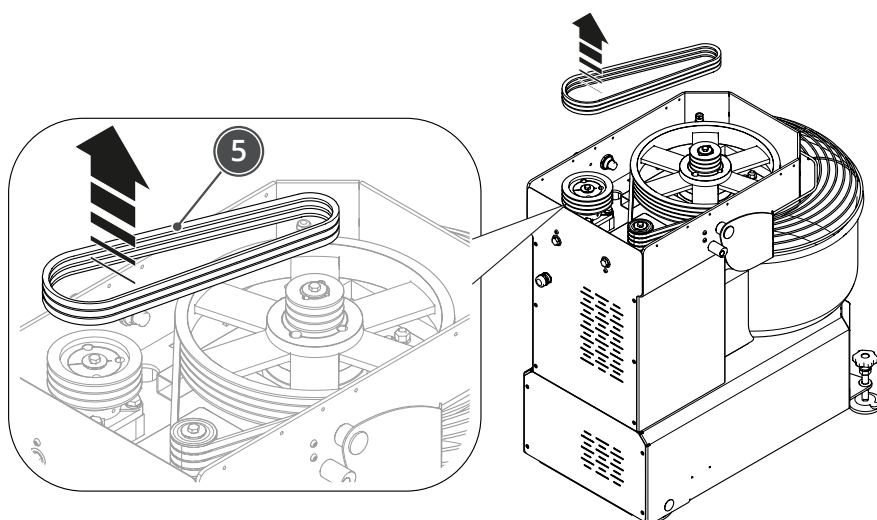
MANUTENZIONE

Sostituzione cinghia piccola

- Allentare i dadi (3);
- Allentare o serrare il dado (4), per allentare la tensione della cinghia;



- Rimuovere la cinghia (5) e sostituirla con un ricambio originale;



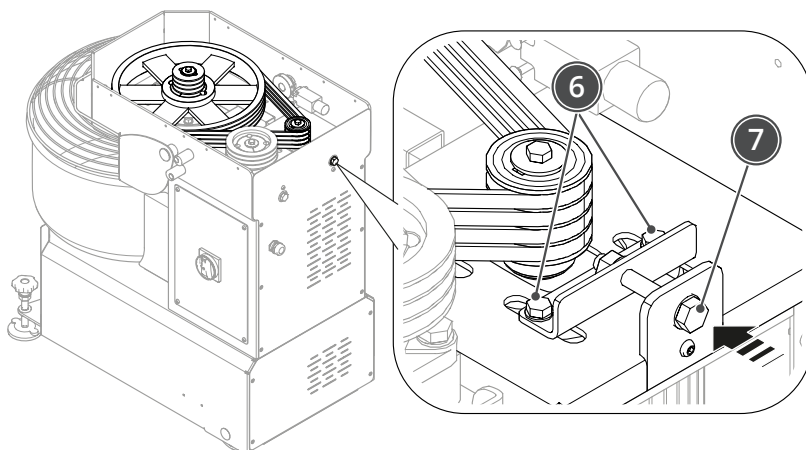
- Regolare la tensione della cinghia con il dado (4);
- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il pannello di protezione ed il coperchio di protezione.



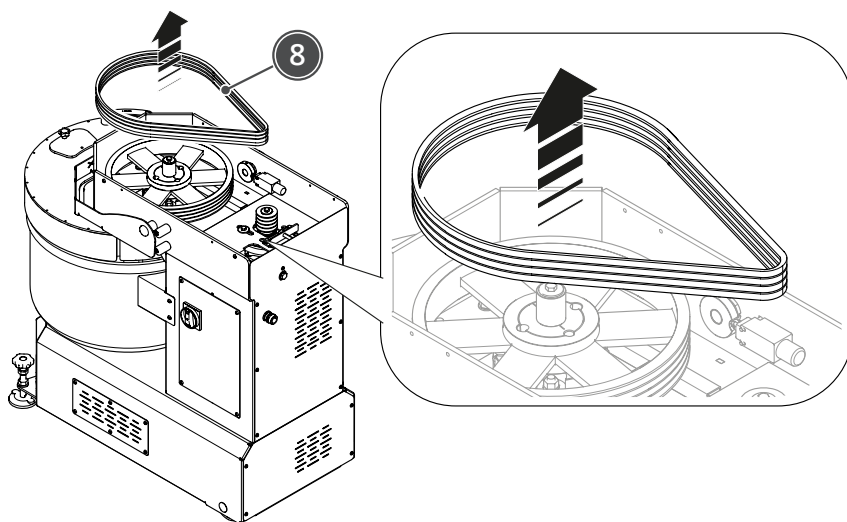
MANUTENZIONE

Sostituzione cinghia grande

- Rimuovere la cinghia piccola (vedi *"Sostituzione cinghia piccola"* a pagina 34)
- Allentare i dadi (6);
- Allentare o serrare il dado (7), per allentare la tensione della cinghia;



- Rimuovere la cinghia (8) e sostituirla con un ricambio originale;



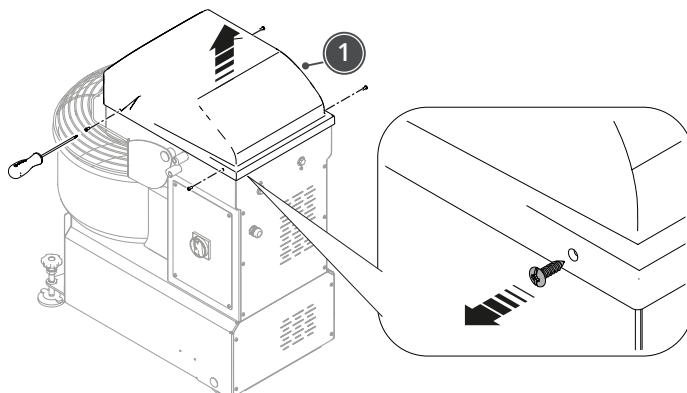
- Regolare la tensione della cinghia con il dado (7);
- Serrare i dadi (6);
- Rimontare il pannello di protezione ed il coperchio di protezione.



MANUTENZIONE

6.2.5 Sostituzione cinghia inferiore

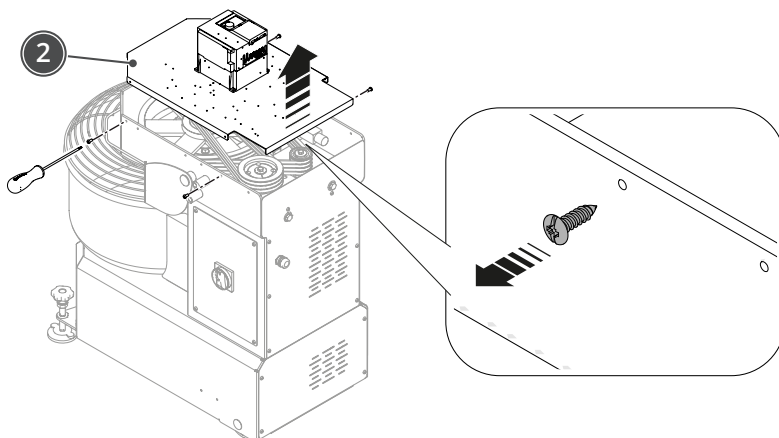
- Svitare le viti del coperchio di protezione (1) e rimuoverlo;



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Presenza di componentistica sotto tensione installata sul pannello di protezione (2). Operazione da svolgere solo da personale qualificato.

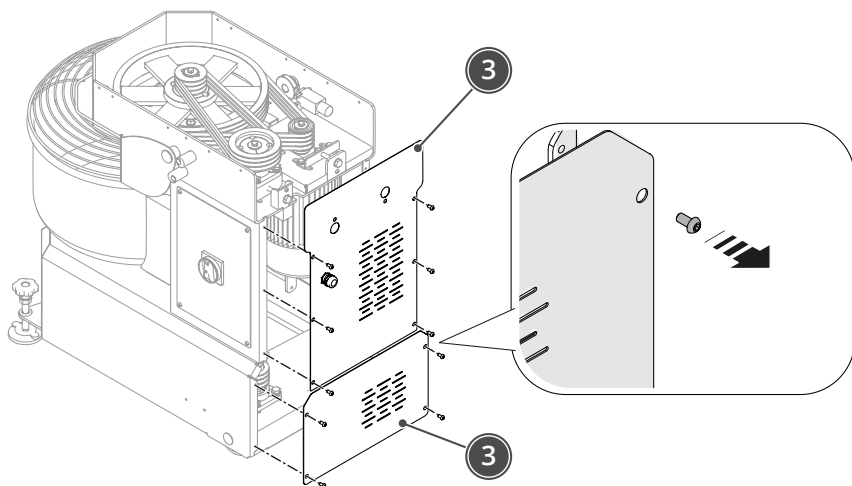
- Svitare le viti del pannello di protezione (2) e rimuoverlo;



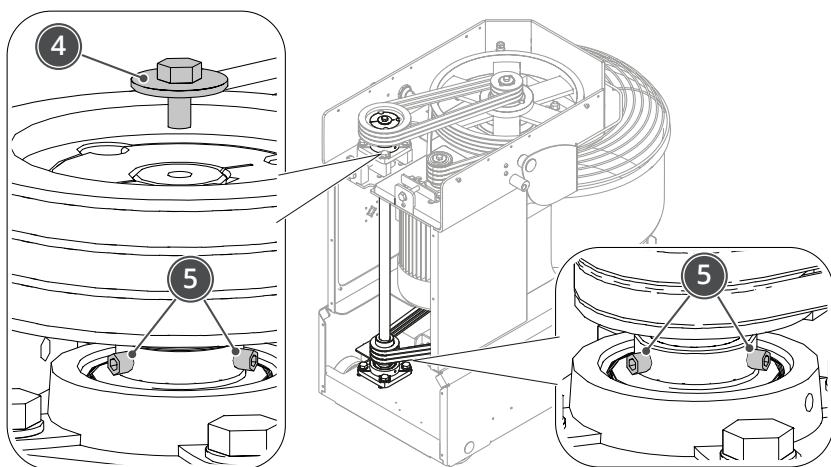


MANUTENZIONE

- Svitare le viti dei carter di protezione (3) e rimuoverli;



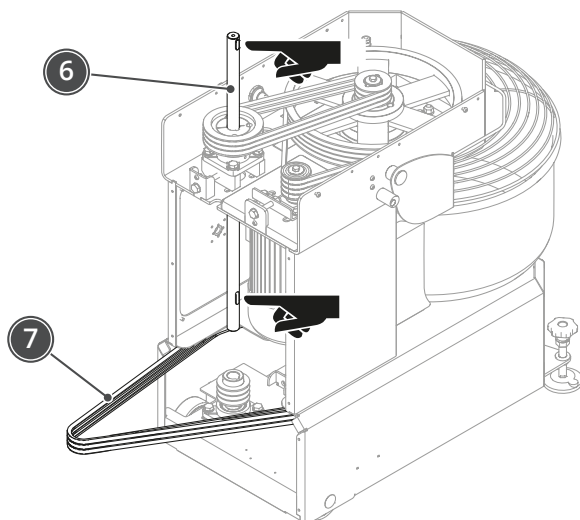
- Allentare la cinghia superiore come descritto al paragrafo *"Tensionamento cinghia piccola" a pagina 31*
- Allentare la cinghia inferiore come descritto al paragrafo *"6.2.3 Tensionamento cinghia inferiore" a pagina 32;*
- Togliere il bullone (4) sulla puleggia superiore;
- Allentare i grani (5) presenti sulla puleggia superiore e inferiore;





MANUTENZIONE

- Rimuovere l'albero (6) facendo attenzione alle linguette di blocco;
- Rimuovere la cinghia (7) e sostituirla con un ricambio originale;



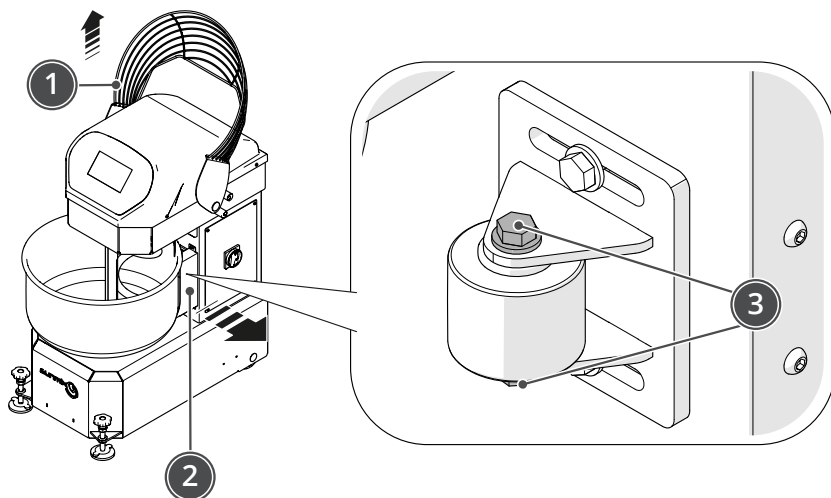
- Riposizionare l'albero facendo attenzione alle linguette di blocco;
- Stringere i grani precedentemente allentati per bloccare l'albero;
- Regolare la tensione delle cinghie precedentemente allentate;
- Rimontare i carter, il pannello di protezione e il coperchio di protezione.



MANUTENZIONE

6.2.6 Sostituzione ruote gommata

- Alzare il riparo mobile (1);
- Svitare i dadi di sostegno del coperchio di protezione (2);
- Rimuovere i due carter di protezione (2), uno per lato;
- Svitare i dadi (3);
- Rimuovere le due ruote gommata, una per lato, e sostituirle con ricambi originali;



- Serrare i dadi (3);
- Rimontare i carter di protezione.



MANUTENZIONE

6.3 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo della macchina.



ATTENZIONE PERICOLO

È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che la macchina sia collegata correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
		- Verificare che il sistema di interblocco sia in posizione di chiusura e sia funzionante
	Il riparo mobile della vasca non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del riparo mobile
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore o il distributore locale
Rumore anormale in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegner e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche della macchina, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il Costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE la macchina e contattare il Costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE la macchina e contattare il Costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anormale NON UTILIZZARE la macchina e contattare il Costruttore o il distributore locale.



AVVERTENZA

Se a seguito delle possibili soluzioni proposte la macchina non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore o il distributore locale.



7 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita della macchina, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.

Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.



ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.



AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



8 Ricambi

In caso di necessità di ricambi, contattare il Costruttore o il distributore locale per l'invio della lista ricambi, previa comunicazione della matricola della macchina.

9 Allegati

A corredo della macchina viene fornita la seguente documentazione allegata:

- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza della macchina.



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.



MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING

To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the machine and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD

To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the machine and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the machine and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO

To indicate operations which **MUST NOT** be performed.

Compliance

The machine complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the machine.

This machine has been designed and built according to the directives: 2006/42/EC, 2006/95/EC and 2004/108/EC.

This manual is a translation of the original written in Italian.



INDEX

Table of contents

1	Safety	44
1.1	Important safety information	44
1.1.1	General warnings	44
1.1.2	Prohibitions	46
1.2	Symbols on the machine	47
2	Machine description	48
2.1	Identification	48
2.2	Working environment.....	48
2.3	Technical data and dimensions.....	49
2.4	Description	50
2.5	Airborne noise	51
2.6	Main components	51
3	General machine information	52
3.1	Receiving the product.....	52
3.2	Transport and handling	52
3.3	Initial start-up.....	53
3.3.1	Preliminary cleaning.....	53
3.3.2	Electrical connection.....	54
3.3.3	Precautions for use.....	54
3.3.4	Description of controls.....	54
4	Use	55
4.1	Machine set-up	55
4.2	Processing	55
4.3	Unloading the dough	55
4.3.1	Switching the machine off.....	55
4.4	Long periods of inactivity.....	55
5	Control panel	56
5.1	Manual mode.....	56
5.2	Recipes	57
5.2.1	Edit recipes.....	58
5.2.2	New recipe.....	59
5.3	Settings	60
5.3.1	High temperature alarm	60
6	Maintenance	61
6.1	Cleaning	62
6.1.1	Cleaning the machine at the end of a shift	63
6.1.2	Cleaning the work surface.....	64
6.2	Extraordinary maintenance.....	65
6.2.1	Cleaning inside the machine.....	66
6.2.2	Tensioning the upper belts	67
6.2.3	Tensioning the lower belt	69
6.2.4	Replacing the upper belts	70
6.2.5	Replacing the lower belt.....	73
6.2.6	Replacing the rubber castors	76
6.3	Possible operating faults	77
7	Disposal	78
8	Spare parts	78
9	Attachments	78



SAFETY

1 Safety

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the machine manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the machine, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the machine to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- The machine is designed to process cereal-flour doughs for pizzerias and bakeries with 60% minimum hydration.
- Do not use the machine for purposes other than those intended.
- Never use the machine for processing non-food products, for health, hygiene and warranty reasons.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- Do not use solid frozen products (water, oil, eggs, etc.).
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.



SAFETY

- For proper machine use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the machine and its parts, please contact the manufacturer or local distributor for further information.
- The conditions required for proper machine operation are:
 - *Ambient temperature between +5°C and +40°C.*
 - *Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing).*
 - *Absence of ionising or non-ionising radiation.*
- Remove any utensils from the machine before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Keep away from electromagnetic sources.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the machine, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Carry out the following as a minimum if the machine is unused for a long period:
 - *set the main machine switch to "OFF"*
 - *remove the power plug from the socket. If the plug is not easily accessible, disconnect the omnipolar switch relating to the socket to which the machine is connected*
- Fully remove any foodstuff in the machine and clean it.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.



SAFETY

- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the machine must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the machine Declaration of Conformity and warranty. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the machine exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the machine vents.
- DO NOT touch the machine with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the machine, turn off the switch, unplug the machine and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the machine, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the machine.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the machine when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the machine if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the machine if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the machine when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the machine in an improper way.



SAFETY

- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the machine while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the machine.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the machine, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

1.2 Symbols on the machine

Safety pictograms are applied to the machine at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.



CAUTION!
hand crush hazard.



IT IS PROHIBITED TO
clean, lubricate and adjust machine elements when in motion.



CAUTION!
moving mechanical parts.



IT IS PROHIBITED TO
remove the safety devices.

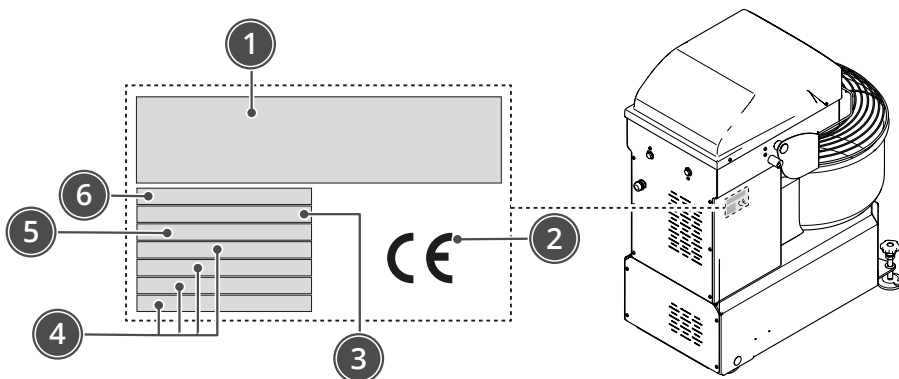


MACHINE DESCRIPTION

2 Machine description

2.1 Identification

The machine is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



- 1 Manufacturer identification
- 2 CE marking of conformity
- 3 Year of manufacture
- 4 Technical data
- 5 Machine model
- 6 Serial number



WARNING

Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

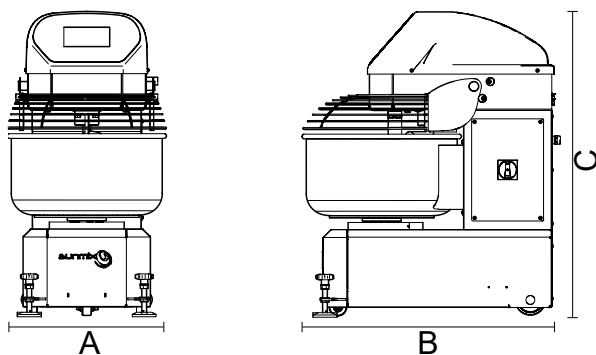
The machine can operate in locations with the following environmental conditions:

- Ambient temperature between +5°C and +40°C;
- Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing);
- Absence of ionising or non-ionising radiation;
- The location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use).



MACHINE DESCRIPTION

2.3 Technical data and dimensions



1 motor - Volt 230/50Hz/1Ph

Model	Dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl volume l	Spiral motor kW	Weight kg	Dimensions		
						A cm	B cm	C cm
Smart Line 30	30	18	45	2.2	160	48	80	102
Smart Line 40	40	22	55	2.2	165	54	85	102
Smart Line 50	50	26	67	3	210	54	95	110



MACHINE DESCRIPTION

2.4 Description

The Smart Line machine is designed to process cereal-flour doughs. The process consists of mixing flour, water, salt, yeast and any other food components chosen by the user, until the desired consistency is reached.

To do this, a stainless steel spiral moves in synchronism with a rotating bowl.

The Smart Line kneader has the following features:

- belt drive;
- belts can be tensioned;
- 1 motor for separate control of the bowl and spiral, one control for both;
- stainless-steel bowl, with high-strength stainless steel spiral and stainless-steel dough divider;
- iron parts protected with oven-baked epoxy powder coating;
- moving parts mounted on ball bearings with long-life seals;
- two fixed castors, one swivel castor and two feet for secure positioning;
- safety device with fully lockable moving parts and controls;
- inverter technology, PLC and operator panel;
- infrared temperature sensor: measure the dough temperature instantly and set the maximum temperature so as not to overheat the dough;
- storage of up to 20 different recipes;
- storage of up to 6 steps for each recipe;
- LED lights for illuminating the bowl interior, allowing the dough to be monitored throughout the process, with the possibility of turning them on and off;
- main switch;
- electrical circuit with low-voltage 24V controls for added safety;
- flame-proof mains connection cable, according to required power supply, standard length L=3 m, without end plug.



WARNING

Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The machine is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.

All food contact parts are made from suitable materials.

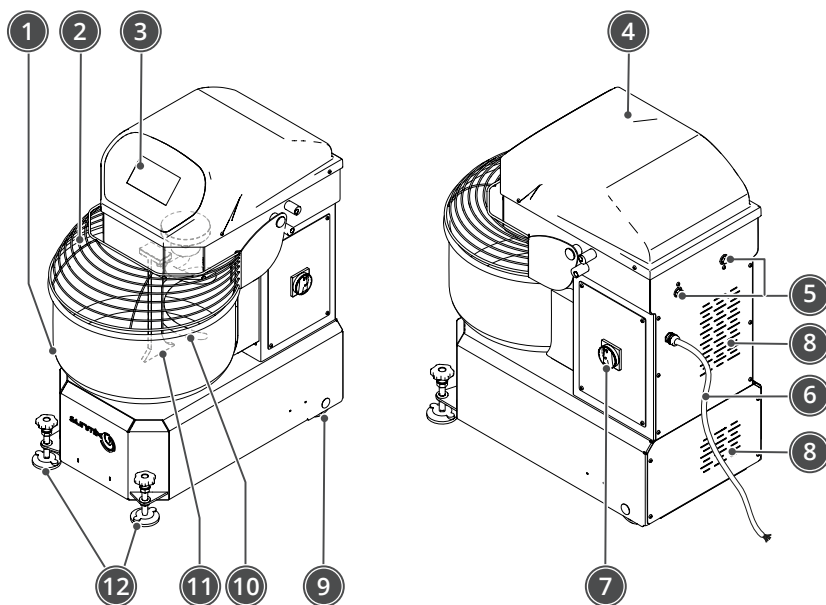


MACHINE DESCRIPTION

2.5 Airborne noise

The airborne noise produced by the machine was found to be constant and below 70 dB(A).

2.6 Main components



- 1 Bowl
- 2 Movable guard
- 3 Digital display
- 4 Protective cover
- 5 Belt tensioner
- 6 Power cable
- 7 Disconnector
- 8 Ventilation grille
- 9 Castor
- 10 Kneader spiral
- 11 Divider
- 12 Adjustable feet



GENERAL MACHINE INFORMATION

3 General machine information

3.1 Receiving the product

The machine is delivered in a single package, protected by a cardboard box or wooden crate and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.

The following material can be found inside the package:

- instruction manual;
- wiring diagrams;
- declaration of conformity with EEC directives.



WARNING

On receiving the machine, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.



WARNING

All documentation provided with the machine must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

- The machine must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the machine caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.).
- Use suitable lifting gear.



IT IS PROHIBITED TO

leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.



GENERAL MACHINE INFORMATION

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the machine, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment"* page 48.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the machine, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the machine.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of machine failure and accidents arising from direct or indirect contact.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the machine.
- Never use multiple sockets.

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the machine before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is not connected to the power supply.



GENERAL MACHINE INFORMATION



WARNING

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.

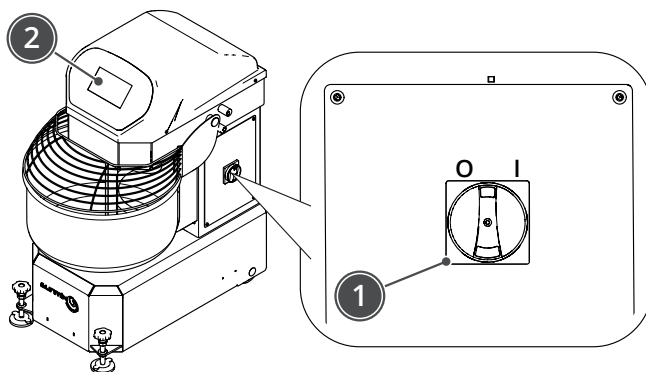
3.3.3 Precautions for use



CAUTION! HAZARD

- Before using the machine, ensure the moveable guard is intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the machine.

3.3.4 Description of controls



1 Power **ON / OFF**

2 Digital display to control the machine's operating steps



USE

4 Use

After ensuring the machine is perfectly clean, you can proceed as required to obtain the desired dough.

4.1 Machine set-up

Proceed as follows to make dough:

- lift the movable guard all the way up;
- add the recipe ingredients up to the maximum mixing capacity as indicated in *"Replacing the small belt" page 71*.
- lower the movable guard.



CAUTION! HAZARD

Flour should be added in such a way as to produce as little dust as possible, as inhaling flour can be harmful to health and can cause rhinitis, watery eyes and, in severe cases, asthma.

4.2 Processing

To start processing, switch on the machine by setting the switch to "ON", lower the guard and press the start button.

The machine begins the desired process; when the dough is ready, stop the machine. To manually inspect the dough or add ingredients, we recommend using the opening in the guard.

4.3 Unloading the dough

The dough is unloaded from the bowl by hand in portions, with or without the use of a plastic spatula.

Clean the machine thoroughly once the dough has been removed.

4.3.1 Switching the machine off

The rotation of the tool and bowl can be stopped at any time. The machine also stops in the event of a power failure.

4.4 Long periods of inactivity

If the machine is unused for a long period:

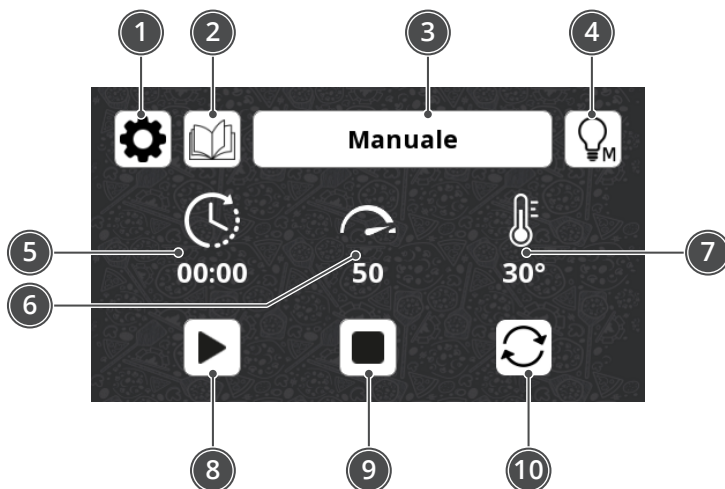
- Disconnect the machine from the power supply;
- Carry out general cleaning of the machine;
- Cover the machine with a sheet to protect it from dust and dirt.



CONTROL PANEL

5 Control panel

5.1 Manual mode



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Settings	Settings (Language - Display Settings - Temperature Control - Bowl Light)
2	Book	Select recipe / Add recipe
3	Work mode	Displays the work mode
4	Bowl light	ON - OFF bowl lighting
5	Timer	A timer showing the time elapsed is displayed
6	Speed	Set the spiral speed (rpm)
7	Temperature	Dough temperature
8	Play	The spiral starts at the set number of revolutions; the timer also starts
9	Stop	The machine stops; the timer also stops*
10	Rotation	Clockwise/anticlockwise bowl rotation. The machine can only turn anticlockwise if the spiral speed is less than 100 rpm.

(*) Resets the timer if pressed for 3 sec.



Warning!

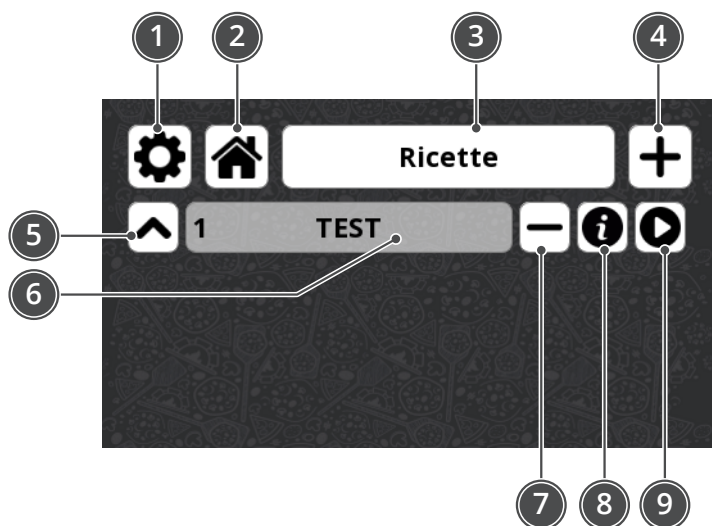
spiral speed = min. 50 rpm / max. 300 rpm



CONTROL PANEL

5.2 Recipes

This window shows the saved recipes. Up to 20 recipes can be saved. The machine comes with a TEST recipe.

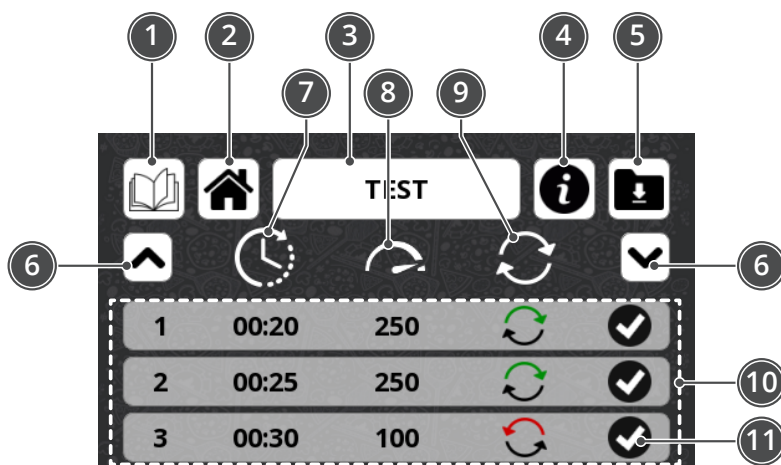


POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Settings	Settings (Language - Display Settings - Temperature Control - Bowl Light)
2	Home	Go back to the home screen
3	Work mode	Displays the work mode
4	Icon “+”	The edit recipes screen is shown
5	Scroll	For scrolling within the recipes list
6	Recipe	Edit recipe
7	Icon “-”	Delete recipe
8	Information	Displays recipe notes and information
9	Start	For starting the recipe



CONTROL PANEL

5.2.1 Edit recipes



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Book	Recipes list
2	Home	Go back to the home screen
3	Work mode	Edit recipe name
4	Information	Displays recipe notes and information
5	Save	Save the recipe. Always save before exiting
6	Arrow	Scroll between the step pages
7	Timer	Set operating time (max. 59 minutes)
8	Spiral speed	Set spiral speed in rpm (min. 50 / max. 300)
9	Rotation	Clockwise/anticlockwise bowl rotation. The machine can only turn anticlockwise if the spiral speed is less than 100 rpm
10	Operating step	List of operating steps
11	Step status	TICK: step confirmed DISABLED: the recipe will not read this step PAUSE: at the end of this step the machine stops for an infinite pause. This pause is useful if you want to add ingredients such as water, salt, oil, etc. at some point in the recipe. Press PLAY to restart the recipe. When the machine enters PAUSE, the timer starts counting so that the operator knows how long it has been stationary.



CONTROL PANEL

5.2.2 New recipe

Proceed as follows to create a new recipe:

- Press the book icon;
- Press “+” to add a new recipe;
- Enter a name for the recipe;
- Set the first timer parameter;
- Set the first spiral speed parameter;
- Set the first parameter with the direction of rotation of the bowl;
- Enter any notes;
- Repeat for all steps;
- Save the recipe.

For each recipe, all parameters are set to zero, except for spiral revolutions which are already set.



CONTROL PANEL

5.3 Settings



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Book	Recipes list
2	Home	Return to display home.
3	Language	For selecting the display language. Available options: - Italian - English - German - French - Spanish
4	Display settings	For adjusting: - Background setting: for selecting display background.
5	Temperature control	For setting: - T_MAX: maximum temperature setting. - Offset: for setting an offset value. - Max. Temp. Control: activates/deactivates the temperature control mode.
6	Bowl light	For setting the bowl light as follows: - Manual: switch on and off manually. - Automatic at start: the light switches on when processing starts- - Always ON: light always on- - Always OFF: light always off.

5.3.1 High temperature alarm

If the dough overheats, a page appears with the following options:

- Ignore dough T_max and continue
- Maintain dough T_max and continue



WARNING!

Always use when the machine is stationary. Otherwise the machine enters an alarm state and the impulse does not work.



MAINTENANCE

6 Maintenance

The purpose of maintenance work is to maintain the technical and safety conditions expected of the machine over time.

Due to its construction characteristics, the machine requires little and sparse maintenance.

Following maintenance work, check that the protections, if removed, are repositioned and fastened in place.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any maintenance, always make sure the machine is disconnected from the power supply.



CAUTION! HAZARD

If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the machine from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the machine
Cleaning the machine at the end of a shift	Visual check	Daily	
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer
Cleaning the work surface	Visual check	Weekly	- Follow the instructions on cleaning the work surface



MAINTENANCE

6.1 Cleaning

For reasons of hygiene and proper machine operation, dried dough must be cleaned off the bowl, the guard and the spiral on a daily basis. In any event, the entire machine must be dusted to avoid build-up of flour and dirt on the surfaces.

Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is disconnected from the power supply.



WARNING

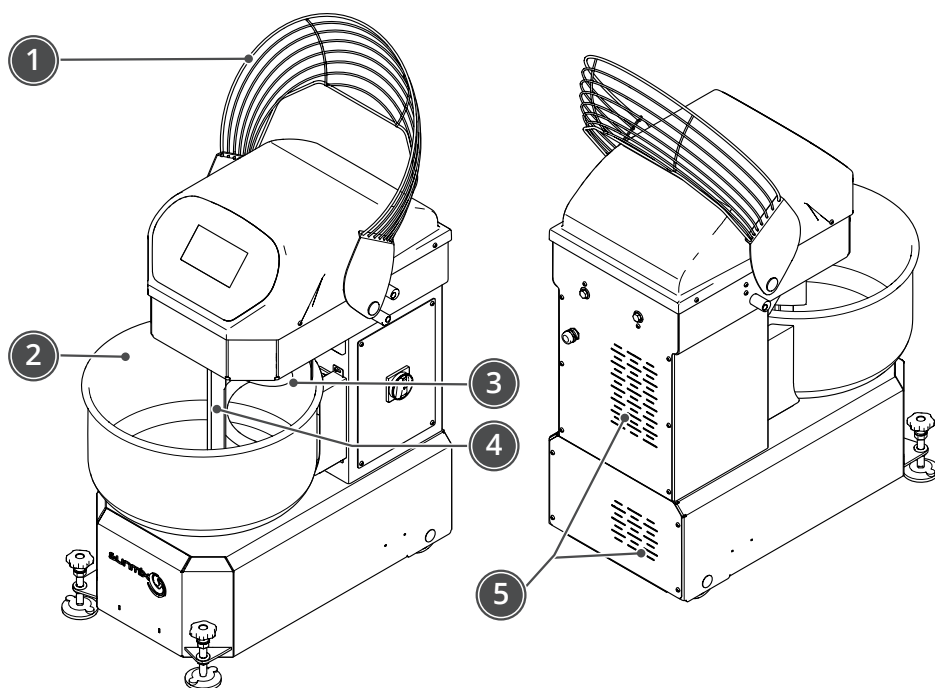
- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.
- Do not use direct water jets on the machine
- Ensure the machine is completely empty before cleaning.
- How often the machine is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the machine dirty between processes.



MAINTENANCE

6.1.1 Cleaning the machine at the end of a shift

- Lift up the movable guard (1);
- Clean the movable guard (1), bowl (2), spiral (3) and the divider (4) thoroughly while the material is still soft;
- Use warm water to remove any remaining dough and rinse;
- Dry using food-safe paper towels;
- Clean the external parts, particularly the ventilation grilles (5) using a soft cloth.

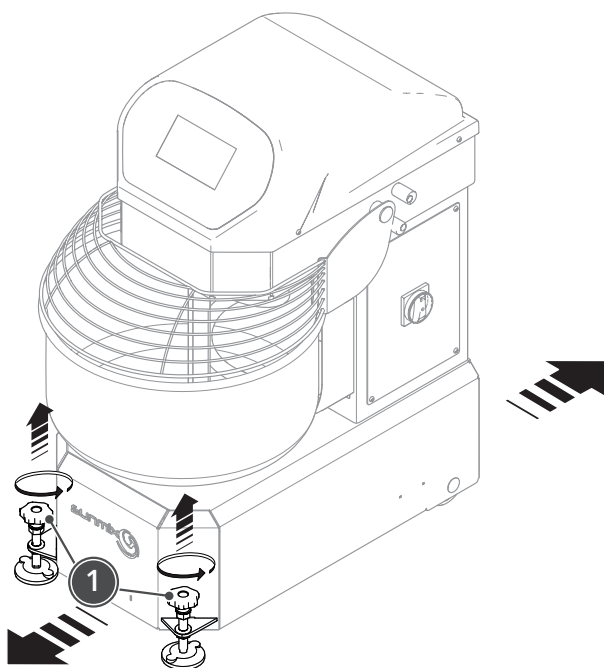




MAINTENANCE

6.1.2 Cleaning the work surface

- Unscrew the adjustable feet (1);
- Move the machine from its usual position;
- Clean the surface using appropriate materials;
- Reposition the machine;
- Screw in and adjust the feet.





MAINTENANCE

6.2 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer or local distributor, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer or local distributor.

Description	Inspection	Frequency	Action
Cleaning inside the machine	Visual check	As required	- Follow the instructions on cleaning inside the machine
Adjusting the belts	Functional check	As required	- Follow the instructions on adjusting the belts
Replacing the belts	Functional check	As required	- Follow the instructions on replacing the belts
Replacing the rubber castors	Functional check	As required	- Follow the instructions on replacing the rubber castors



MAINTENANCE

6.2.1 Cleaning inside the machine



WARNING

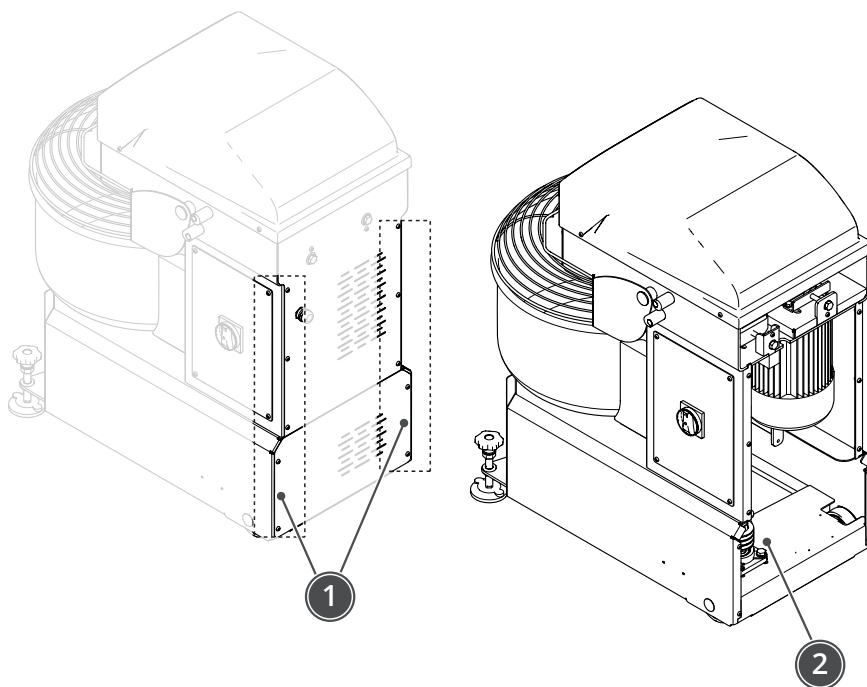
Take care when removing the rear panel, as the power cable cannot be disconnected from the machine.



CAUTION! HAZARD

The machine must be stopped and disconnected from the mains power supply when removing the casing for cleaning.

- Unscrew the screws (1) and remove the protective casing;
- Clean the inside of the machine (2) using a Hoover, taking care as there may be grease or food dust inside;



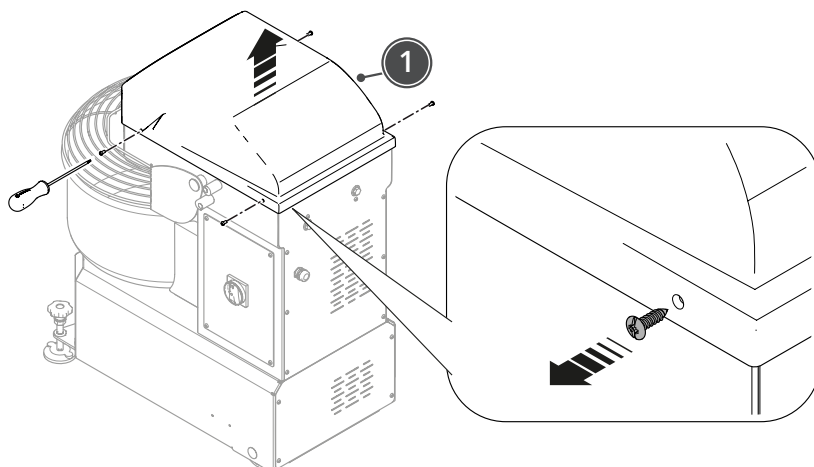
- Refit the protective casing.



MAINTENANCE

6.2.2 Tensioning the upper belts

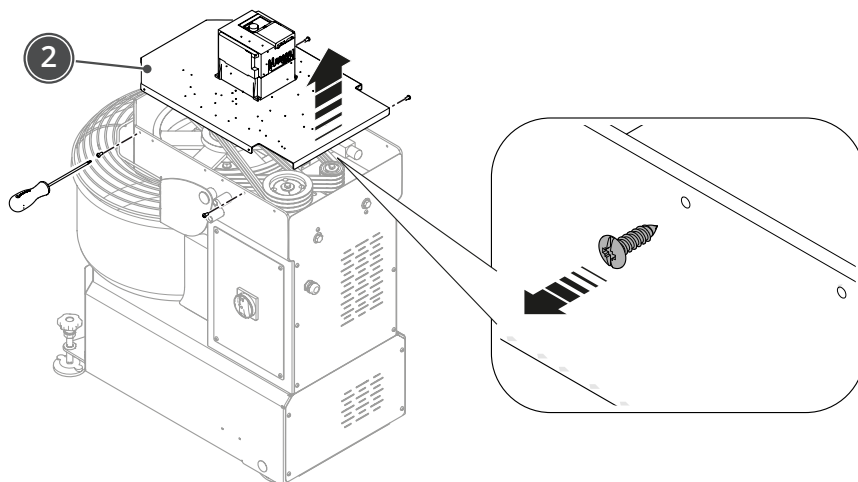
- Unscrew the screws in the protective cover (1) and remove it;



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

There are live components installed on the protective panel (2). Only qualified personnel may carry out this operation.

- Unscrew the screws in the protective panel (2) and remove it;

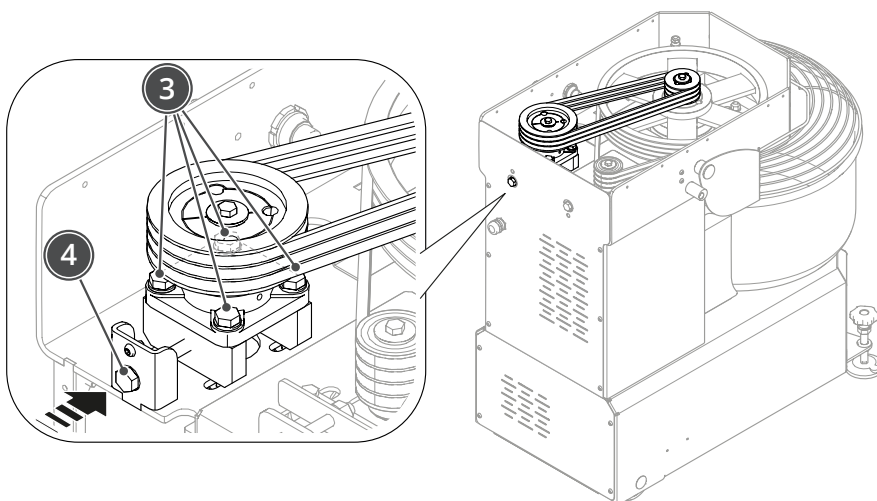




MAINTENANCE

Tensioning the small belt

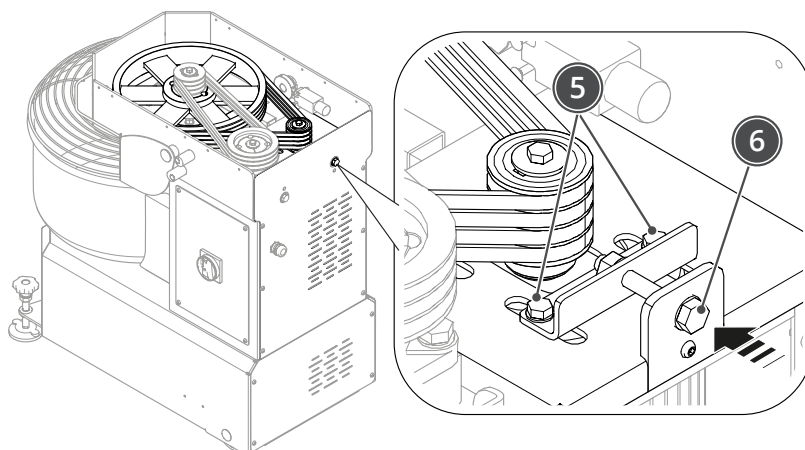
- Loosen the nuts (3);
- Loosen or tighten the nut (4) to adjust the belt tension;



- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective panel and the protective cover.

Tensioning the large belt

- Loosen the nuts (5);
- Loosen or tighten the nut (6) to adjust the belt tension;



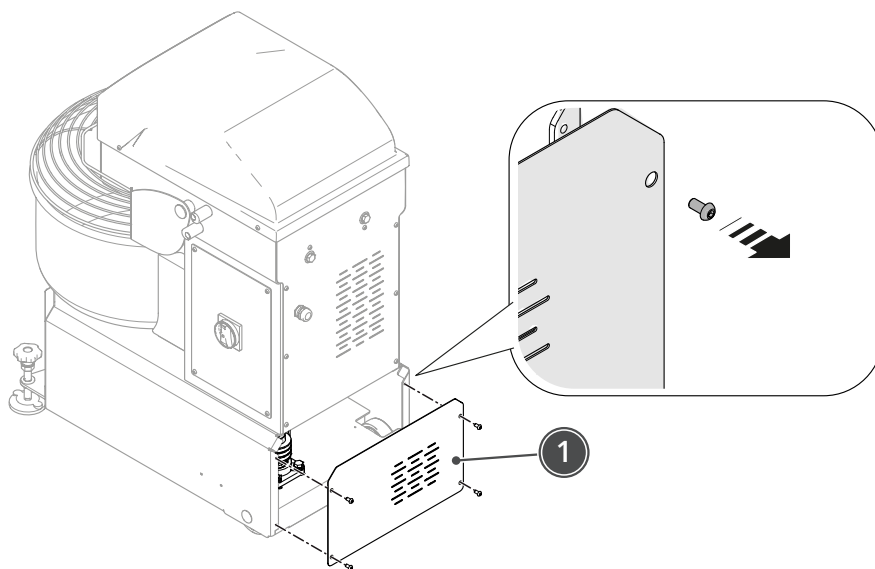
- Tighten the nuts (5);
- Refit the protective panel and the protective cover.



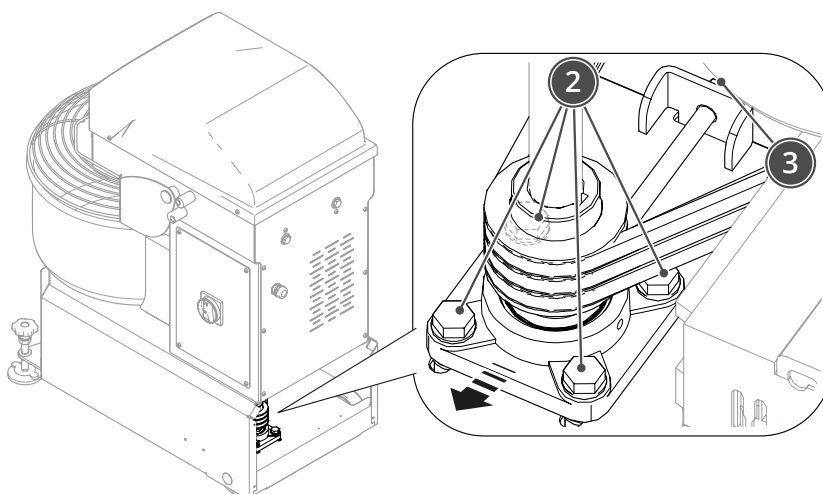
MAINTENANCE

6.2.3 Tensioning the lower belt

- Unscrew the screws in the cover (1) and remove it;



- Loosen the nuts (2);
- Loosen or tighten the nut (3) to adjust the belt tension;



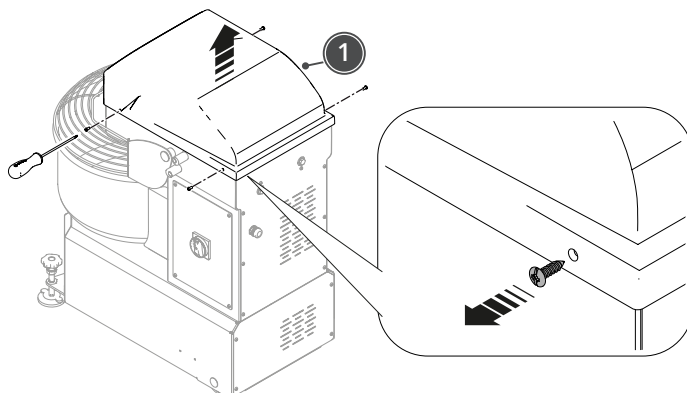
- Tighten the nuts (2);
- Reassemble the casing.



MAINTENANCE

6.2.4 Replacing the upper belts

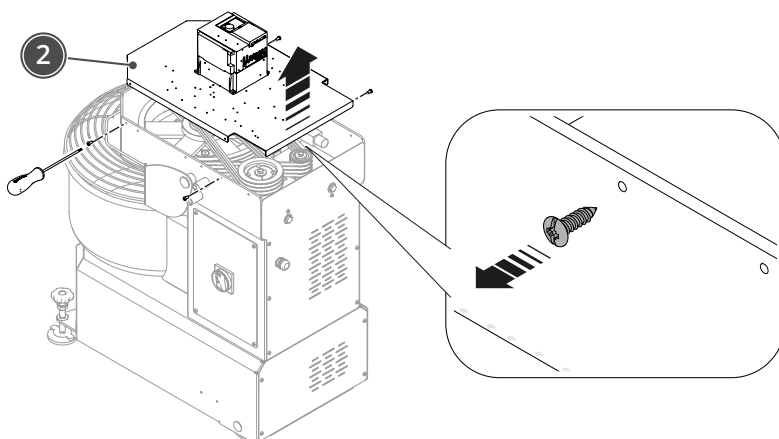
- Unscrew the screws in the protective cover (1) and remove it;



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

There are live components installed on the protective panel (2). Only qualified personnel may carry out this operation.

- Unscrew the screws in the protective panel (2) and remove it;

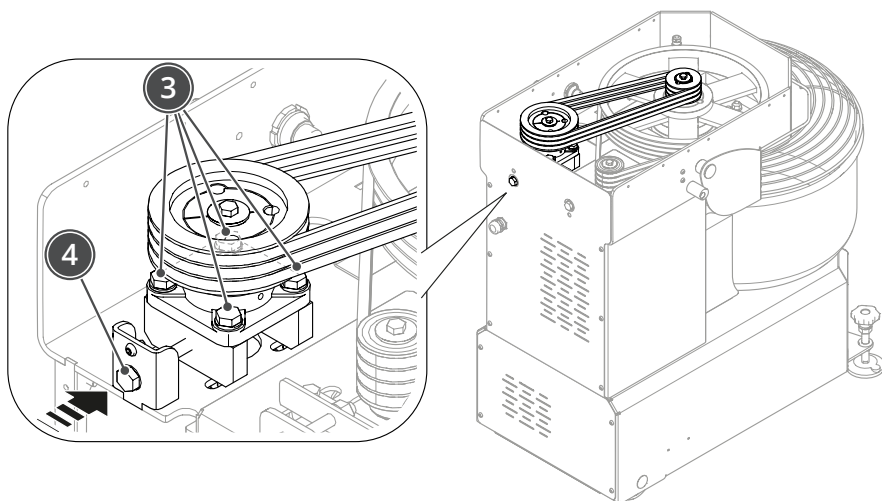




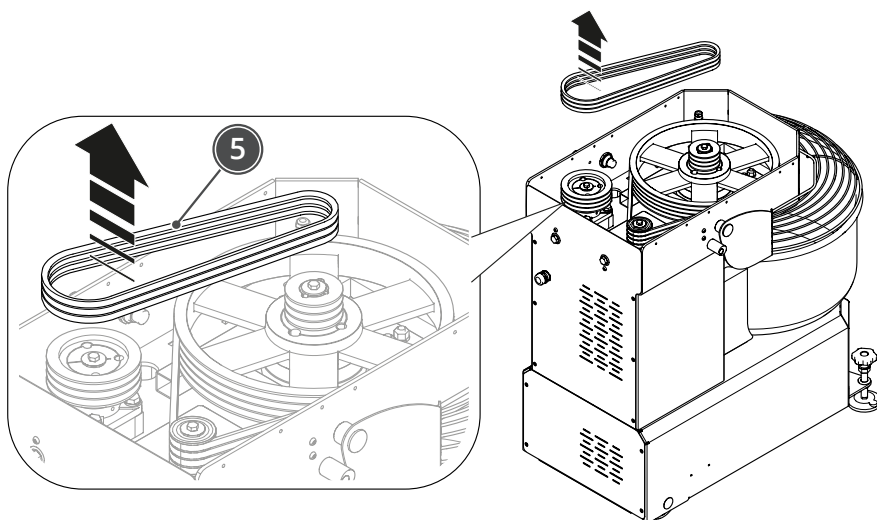
MAINTENANCE

Replacing the small belt

- Loosen the nuts (3);
- Loosen or tighten the nut (4) to slacken the belt tension;



- Remove the belt (5) and replace it with an original spare part;



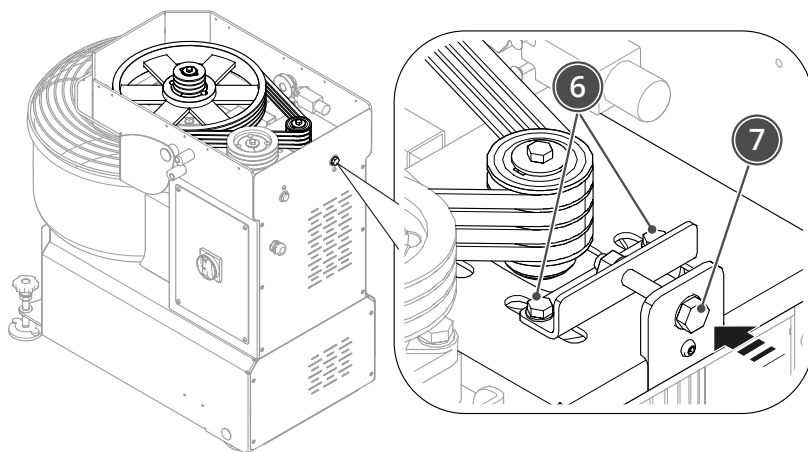
- Adjust the belt tension using the nut (4);
- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective panel and the protective cover.



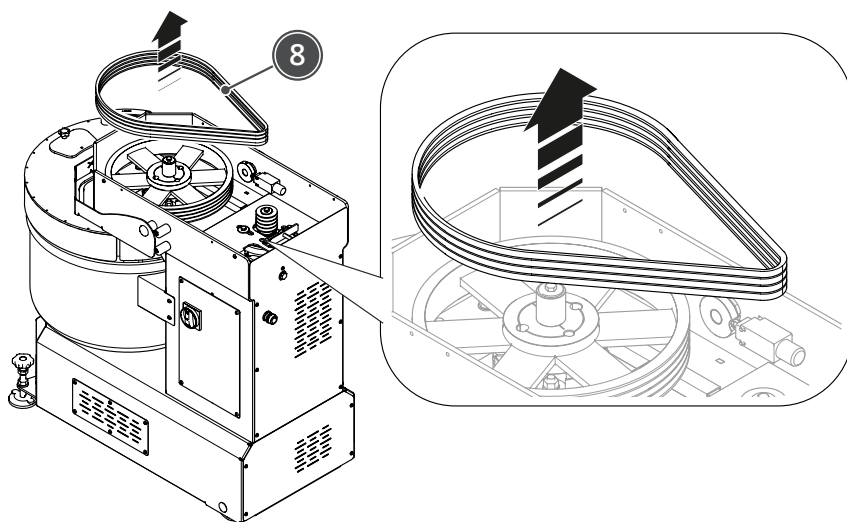
MAINTENANCE

Replacing the large belt

- Remove the small belt (see “*Tensioning the small belt*” page 68)
- Loosen the nuts (6);
- Loosen or tighten the nut (7) to slacken the belt tension;



- Remove the belt (8) and replace it with an original spare part;



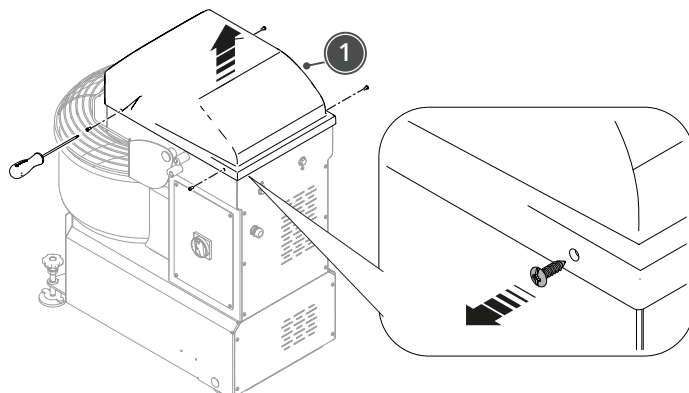
- Adjust the belt tension using the nut (7);
- Tighten the nuts (6);
- Refit the protective panel and the protective cover.



MAINTENANCE

6.2.5 Replacing the lower belt

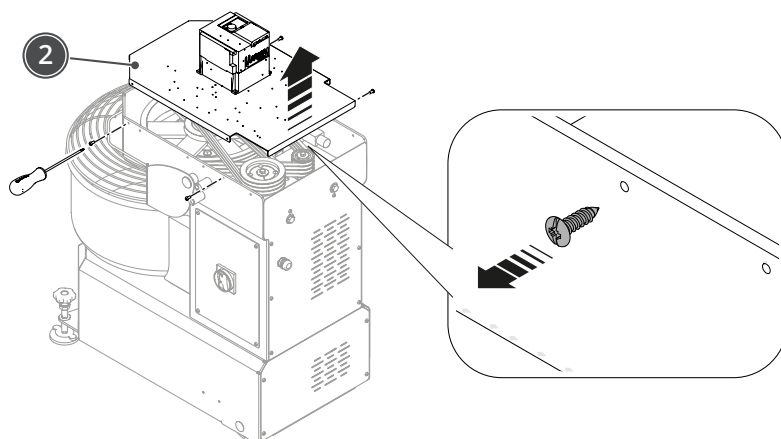
- Unscrew the screws in the protective cover (1) and remove it;



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

There are live components installed on the protective panel (2). Only qualified personnel may carry out this operation.

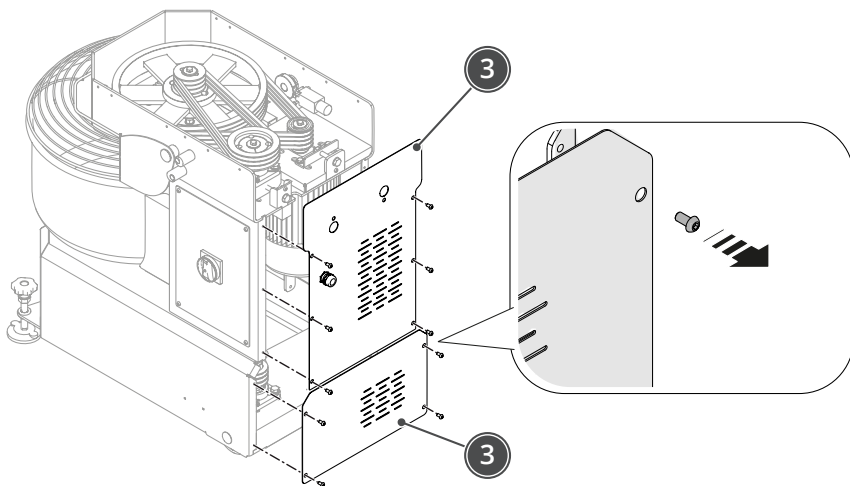
- Unscrew the screws in the protective panel (2) and remove it;



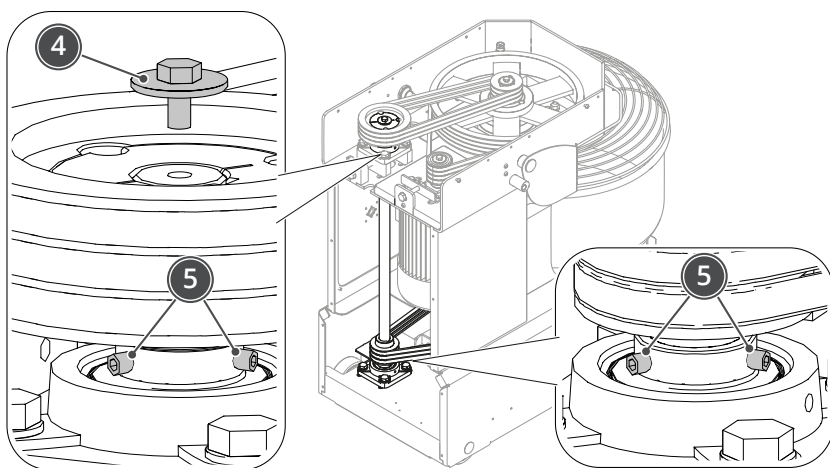


MAINTENANCE

- Loosen the screws in the protective casing (3) and remove them;



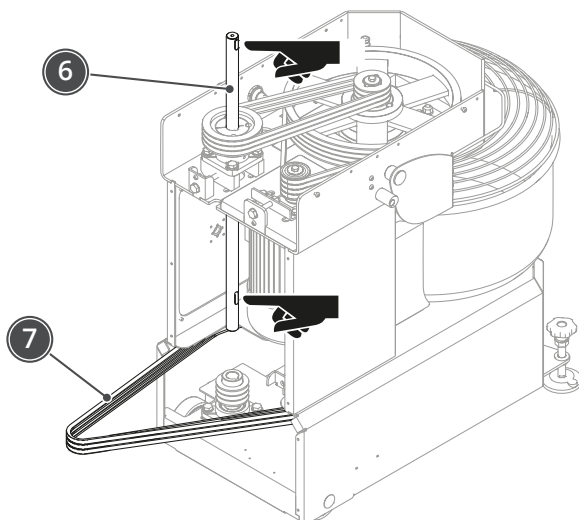
- Loosen the upper belt as described under "6.2.3 Tensioning the lower belt" page 69
- Loosen the lower belt as described under "5.2 Recipes" page 57;
- Remove the bolt (4) on the upper pulley;
- Loosen the grub screws (5) on the upper and lower pulley;





MAINTENANCE

- Remove the shaft (6) paying attention to the locking tabs;
- Remove the belt (7) and replace it with an original spare part;



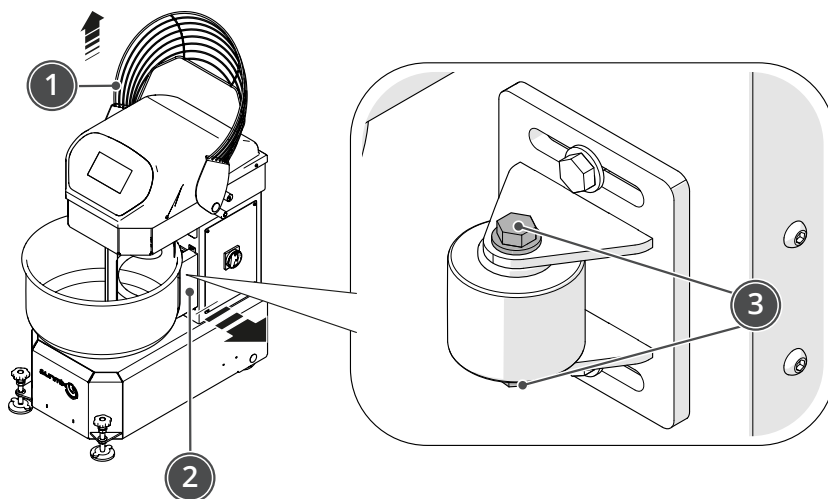
- Reposition the shaft paying attention to the locking tabs;
- Tighten the grub screws to lock the shaft;
- Adjust the tension of the previously loosened belts;
- Refit the casing, the protective panel and the protective cover.



MAINTENANCE

6.2.6 Replacing the rubber castors

- Lift up the movable guard (1);
- Unscrew the support nuts on the protective cover (2);
- Remove the two protective casings (2), one per side;
- Unscrew the nuts (3);
- Remove the two rubber wheels, one per side, and replace them with original spare parts;



- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective casing.



MAINTENANCE

6.3 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during machine use.



CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
The machine does not start	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the machine is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
		- Check that the interlock system is closed and operational
	The movable bowl guard is not properly closed	- Check the movable guard is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer or local distributor
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE MACHINE FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer or local distributor.



WARNING

If the machine still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer or local distributor.



DISPOSAL

7 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, machine disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.

This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.



CAUTION! HAZARD

- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.



WARNING

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



8 Spare parts

If spare parts are required, please contact the manufacturer or local distributor for a spare parts list, supplying the machine serial number.

9 Attachments

The following attached documentation is provided with the machine:

- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe machine use.



WARNING

All documentation provided with the machine must be carefully read and stored.



LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci ; elles nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci ; elles nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

La machine est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de la machine.

Cette machine est conçue et fabriquée conformément aux directives 2006/42/CE, 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Le présent manuel est rédigé en français



INDEX

Index

1	Sécurité	81
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	81
1.1.1	Avertissements généraux	81
1.1.2	Interdictions	83
1.2	Symboles présents sur la machine	84
2	Présentation de la machine	85
2.1	Identification	85
2.2	Lieu de travail	85
2.3	Données techniques et dimensions	86
2.4	Description	87
2.5	Bruit aérien	88
2.6	Principaux composants	88
3	Notices préliminaires sur la machine	89
3.1	Réception du produit	89
3.2	Transport et manutention	89
3.3	Première mise en marche	90
3.3.1	Nettoyage préliminaire	91
3.3.2	Branchement électrique	91
3.3.3	Précautions d'utilisation	91
3.3.4	Description des commandes	92
4	Utilisation	93
4.1	Prédisposition de la machine au travail de la pâte	93
4.2	Réalisation de la pâte	93
4.3	Vidage de la pâte	93
4.3.1	Extinction de la machine	93
4.4	Longues périodes d'inactivité	93
5	Panneau de commande	94
5.1	Mode manuel	94
5.2	Recettes	95
5.2.1	Éditer recettes	96
5.2.2	Nouvelle recette	97
5.3	Réglages	98
5.3.1	Alarme Surtempérature	98
6	Entretien	99
6.1	Nettoyage	100
6.1.1	Nettoyage de la machine en fin de journée	101
6.1.2	Nettoyage du plan d'appui	102
6.2	Entretien extraordinaire	103
6.2.1	Nettoyage interne de la machine	104
6.2.2	Tension des sangles supérieures	105
6.2.3	Tension de la sangle inférieure	107
6.2.4	Remplacement des sangles supérieures	108
6.2.5	Remplacement de la sangle inférieure	111
6.2.6	Remplacement des roues en caoutchouc	114
6.3	Anomalies de fonctionnement possibles	115
7	Élimination	116
8	Pièces de rechange	116
9	Pièces jointes	116



1 Sécurité

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de la machine et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec la machine, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de la machine, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- La machine a été conçue pour le travail de pâtes à base de farine de céréales pour pizzerias et boulangeries, avec une hydratation minimum de 60 %.
- L'utilisation de la machine pour d'autres buts que ceux prévus n'est pas admise.
- Il est strictement interdit d'utiliser la machine pour le travail de produits non alimentaires, pour des raisons de santé, d'hygiène et de garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle ou extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.



SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser de produits congelés solides (eau, huile, œufs, etc.).
- La machine n'est pas destinée à être utilisée dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- Pour une utilisation correcte de la machine, la poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de la machine et de ses parties annexes, contacter le fabricant ou distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de la machine sont :
 - *Température ambiante entre +5°C et +40°C.*
 - *Humidité relative entre 30 % et 95 % (sans condensation).*
 - *Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes.*
- Retirer tout ustensile de la machine avant de la mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Maintenir à distance de sources électromagnétiques.
- Une fois la mise en service de la machine effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu la machine ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- La non utilisation de la machine pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :



- *positionner l'interrupteur principal de la machine sur « OFF »*
- *débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est opportun de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise sur laquelle la machine est branchée*
- Retirer complètement tout produit alimentaire présent dans la machine et effectuer les opérations de nettoyage.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de la machine, celle-ci doit immédiatement être arrêtée et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité et la garantie de la machine. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser la machine exposée aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de la machine.
- IL EST INTERDIT de toucher la machine avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de la machine, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser la machine, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec la machine.



SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans la machine lorsque celle-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur la machine, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celle-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer la machine pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur la machine.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de la machine, même si ceux-ci sont débarrassés du réseau d'alimentation électrique.

1.2 Symboles présents sur la machine

Sur la machine, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant. Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



ATTENTION

risque d'écrasement des mains.



IL EST INTERDIT DE

nettoyer, lubrifier et régler les éléments de la machine lorsqu'ils sont en marche.



ATTENTION

organes mécaniques en mouvement.



IL EST INTERDIT DE

retirer les dispositifs de sécurité.

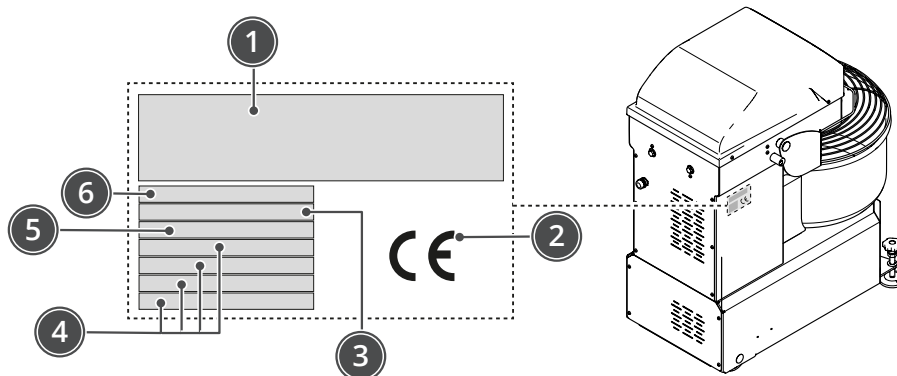


PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2 Présentation de la machine

2.1 Identification

La machine est équipée d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que la machine en soit pourvue, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Modèle de la machine
- 6 Numéro de série



AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

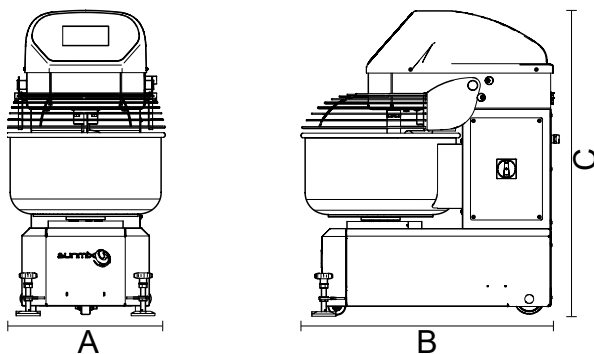
La machine peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- Température ambiante entre +5°C et +40°C ;
- Humidité relative entre 30% et 95% (sans condensation) ;
- Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes ;
- Le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation).



PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.3 Données techniques et dimensions



1 moteur/1 motor - Volt 230/50Hz/1Ph

Modèle	Capacité de pâte pétrie kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve l	Moteur de la spirale kW	Poids kg	Dimensions		
						A cm	B cm	C cm
Smart Line 30	30	18	45	2.2	160	48	80	102
Smart Line 40	40	22	55	2.2	165	54	85	102
Smart Line 50	50	26	67	3	210	54	95	110



PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.4 Description

La machine Smart Line a été réalisée pour le travail de pâtes à base de farine de céréales. Le travail consiste à amalgamer de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et d'éventuels autres composants alimentaires au gré de l'utilisateur, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

L'action s'effectue moyennant une spirale en acier inox activée en synchronisme avec la rotation de la cuve.

Le pétrin Smart Line a les caractéristiques suivantes :

- transmission à sangles ;
- possibilité d'effectuer la tension des sangles ;
- présence de 1 moteur pour la commande séparée de la cuve et de la spirale, une seule commande pour les deux ;
- cuve en acier inox, avec spirale de travail en acier inox à haute résistance et colonne déchiqueteuse en acier inox ;
- protection des parties en fer avec peinture dans four à base de poudres époxy ;
- parties en mouvement montées sur roulements à billes avec joints de tenue type long life ;
- deux roues fixes, une roue pivotante et deux pieds pour un positionnement sûr ;
- dispositif de sécurité avec verrouillage total des parties en mouvement et des commandes ;
- technologie inverter, PLC et panneau opérateur ;
- capteur de température à rayons infrarouges : possibilité de mesurer la température instantanée de la pâte et de configurer la température maximum pour ne pas surchauffer la pâte ;
- mémorisation jusqu'à 20 recettes différentes ;
- mémorisation jusqu'à 6 steps pour chaque recette ;
- lumières LED pour éclairer l'intérieur de la cuve et garder la pâte sous contrôle dans toutes les phases du travail, avec la possibilité de l'activer et de la désactiver ;
- interrupteur général ;
- circuit électrique avec parties de commande à basse tension à 24V pour davantage de sécurité ;
- câble de branchement au réseau électrique, de type anti-flamme, en fonction de l'alimentation requise, longueur standard L=3 m, sans fiche finale.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

La machine est réalisée avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.

Tous les composants de la machine en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

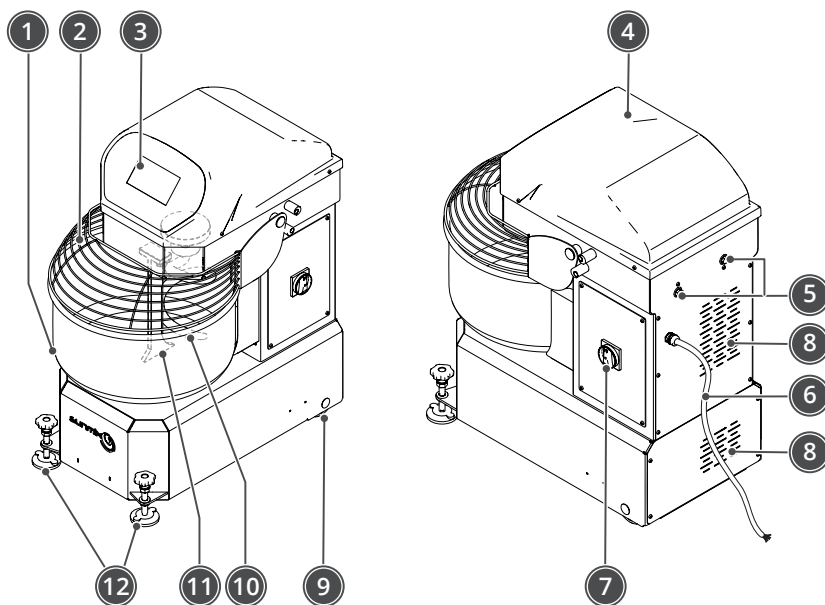


PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.5 Bruit aérien

Le bruit aérien produit par la machine est le résultat d'une valeur constante et inférieure à 70 dB(A).

2.6 Principaux composants



- 1 Cuve
- 2 Protecteur mobile
- 3 Afficheur numérique
- 4 Couvercle de protection
- 5 Tendeur des sangles
- 6 Câble d'alimentation
- 7 Sectionneur
- 8 Grille d'aération
- 9 Roue
- 10 Spirale du pétrin
- 11 Colonne
- 12 Pieds réglables



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

3 Notices préliminaires sur la machine

3.1 Réception du produit

La machine est livrée dans un unique colis, protégée par un emballage en carton ou par une caisse en bois et opportunément stabilisée avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

À l'intérieur de l'emballage, le matériel suivant est fourni :

- manuel d'instructions ;
- schémas électriques ;
- déclaration de conformité directives CEE.



AVERTISSEMENT

Lors de la réception de la machine, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

- Le transport de la machine doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à la machine causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.).
- Il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE



IL EST INTERDIT DE

dispenser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche la machine, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe "2.2 *Lieu de travail*" page 85.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques de la machine, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de la machine pour le stabiliser.**
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de la machine et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.
- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il est nécessaire de vérifier que ses caractéristiques électriques ne sont pas inférieures à celles de la machine.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser la machine, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes.

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.

3.3.3 Précautions d'utilisation



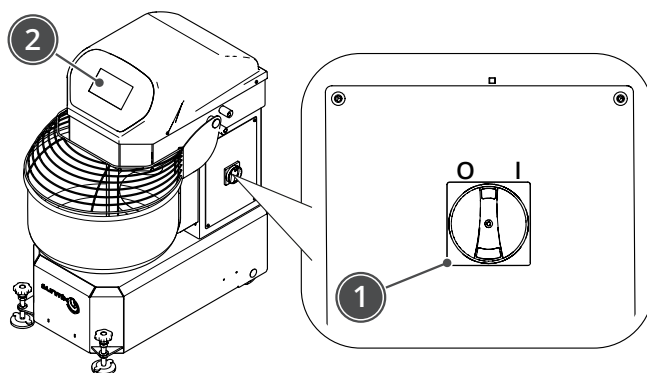
ATTENTION DANGER

- Avant d'utiliser la machine, veiller à ce que le protecteur mobile soit intact et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de la machine.



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

3.3.4 Description des commandes



- 1 Sectionneur **ON / OFF** pour l'alimentation électrique
- 2 Afficheur numérique de contrôle des phases opérationnelles de la machine



UTILISATION

4 Utilisation

Après avoir vérifié le parfait nettoyage de la machine, il est possible d'effectuer les opérations nécessaires pour obtenir la pâte souhaitée.

4.1 Prédiposition de la machine au travail de la pâte

Pour obtenir la pâte, il faut effectuer les opérations suivantes :

- soulever complètement le protecteur mobile ;
- introduire les ingrédients de la recette dans la quantité maximale de la capacité de pâte comme indiqué dans *“Remplacement de la petite sangle” page 109*.
- abaisser le protecteur mobile.



ATTENTION DANGER

La farine doit être introduite de manière à produire le moins de poussière possible, car l'inhalation de farine peut être nocive pour la santé et peut provoquer des rhinites, des larmoiements et, dans les cas les plus graves, de l'asthme.

4.2 Réalisation de la pâte

Pour le démarrage, allumez la machine en plaçant l'interrupteur d'allumage sur « ON », abaisser le protecteur et appuyer sur le bouton de marche.

La machine effectuera alors le travail souhaité ; lorsque la pâte est terminée, arrêter la machine.

Pour effectuer les opérations d'inspection manuelle de la pâte ou l'ajout d'ingrédients, il est conseillé d'utiliser l'ouverture du protecteur prévue à cet effet.

4.3 Vidage de la pâte

La pâte doit être vidée manuellement, par portions, avec ou sans l'aide d'une spatule en plastique.

Une fois terminées les phases de travail de la pâte, nettoyer soigneusement la machine.

4.3.1 Extinction de la machine

Le mouvement de rotation de l'outil et de la cuve peut être interrompu à tout moment, la machine s'arrête également en cas de panne de courant.

4.4 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de la machine :

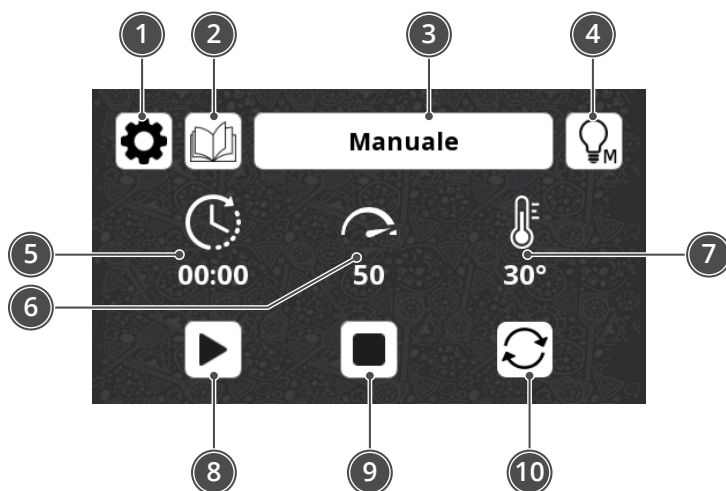
- Débrancher la machine de l'alimentation électrique ;
- Effectuer un nettoyage général de la machine ;
- Recouvrir la machine avec une housse pour la protéger contre la poussière et la saleté.



PANNEAU DE COMMANDE

5 Panneau de commande

5.1 Mode manuel



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Réglages	Réglage des paramètres (Langue - Configuration Affichage - Gestion Température - Lumière Cuve)
2	Livre	Sélectionner une recette / Insertion d'une recette
3	Mode de travail	Affiche le mode de travail
4	Lumière cuve	ON - OFF éclairage de la cuve
5	Minuteur	Un chronomètre du temps progressif écoulé apparaît
6	Vitesse	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm
7	Température	Visualisation de la température de la pâte
8	Play	La spirale démarre avec les tours configurés ; le minuteur démarre également
9	Stop	La machine s'arrête ; le minuteur s'arrête également*
10	Rotation	Réglage du sens horaire / anti-horaire de rotation de la cuve. La machine peut fonctionner dans le sens antihoraire seulement si les tours de la spirale sont inférieurs à 100rpm.

(*) Si appuyé pendant 3 sec., le minuteur est réinitialisé.



Attention :

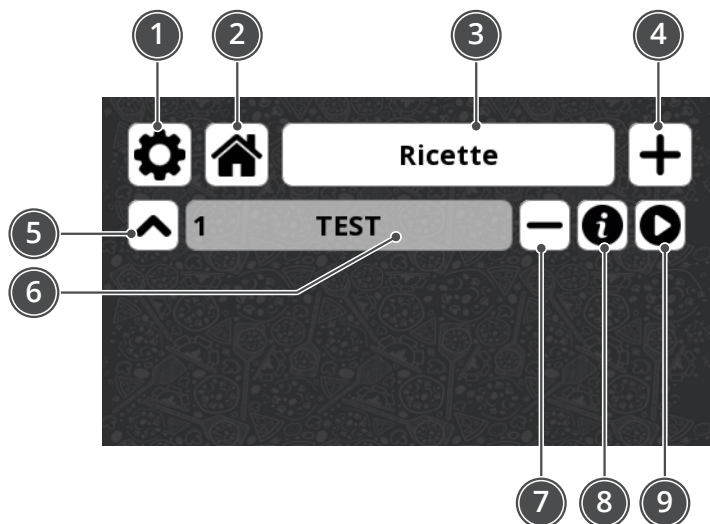
vitesse de la spirale= min. 50 rpm / max. 300 rpm



PANNEAU DE COMMANDE

5.2 Recettes

Dans cette fenêtre, les recettes enregistrées sont affichées. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 20 recettes. La machine est fournie avec une recette TEST.

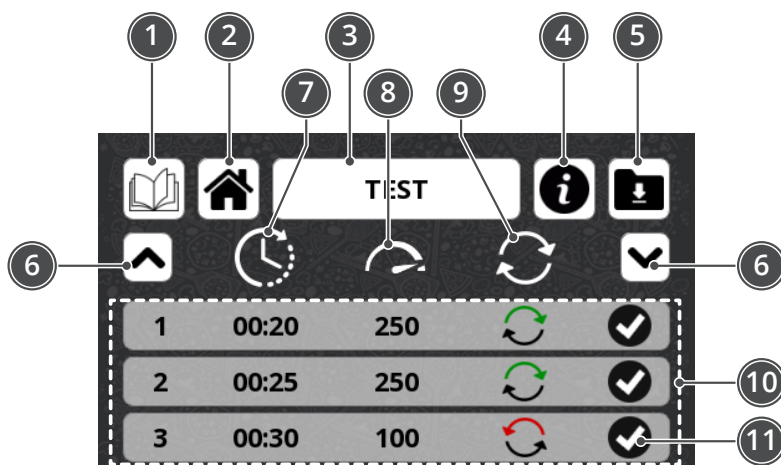


POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Réglages	Réglage des paramètres (Langue - Configuration Affichage - Gestion Température - Lumière Cuve)
2	Home	Retour à la page-écran d'accueil
3	Mode de travail	Affiche le mode de travail
4	Icône « + »	La page-écran Éditer les recettes s'affiche
5	Défilement	Permet de faire défiler la liste des recettes
6	Recette	Modifier une recette
7	Icône « - »	Éliminer une recette
8	Informations	Affiche les notes et informations de la recette
9	Démarrage	Permet de démarrer la recette



PANNEAU DE COMMANDE

5.2.1 Éditer recettes



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Livre	Liste des recettes
2	Home	Retour à la page-écran d'accueil
3	Mode de travail	Modifier le nom d'une recette
4	Informations	Affiche les notes et informations de la recette
5	Enregistrer	Enregistrement de la recette. Enregistrer toujours avant de sortir
6	Flèche	Défilement entre les pages des phases de travail
7	Minuteur	Réglage du temps de travail (max. 59 minutes)
8	Vitesse de la spirale	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm (min 50 / max. 300)
9	Rotation	Réglage du sens horaire/anti-horaire de rotation de la cuve. La machine peut fonctionner dans le sens antihoraire seulement si les tours de la spirale sont inférieurs à 100rpm
10	Phase de travail	Liste des phases de travail
11	État de phase	✓ COCHÉE : phase confirmée ✗ DÉSACTIVÉE : cette phase ne sera pas lue dans la recette ⏸ PAUSE : à la fin de cette phase, la machine s'arrête pour une pause infinie. Cette pause est utile si l'on souhaite insérer des ingrédients tels que de l'eau, du sel, de l'huile, etc. à un moment précis de la recette. Pour redémarrer la machine, l'opérateur doit appuyer sur PLAY et la machine redémarre avec la recette. Lorsque la machine entre en PAUSE, le minuteur commence à compter afin que l'opérateur sache combien de temps elle a été arrêtée.



PANNEAU DE COMMANDE

5.2.2 Nouvelle recette

Pour créer une nouvelle recette, procéder comme suit :

- Appuyer sur l'icône livre ;
- Presser sur l'icône « + » pour insérer une nouvelle recette ;
- Nommer la recette ;
- Configurer le premier paramètre de minuteur ;
- Configurer le premier paramètre de vitesse de la spirale ;
- Configurer le premier paramètre avec la direction de rotation de la cuve ;
- Configurer d'éventuelles notes ;
- Répéter pour toutes les phases de travail ;
- Enregistrer la recette.

Pour chaque recette, tous les paramètres de travail sont à zéro, sauf les tours de la spirale qui sont déjà configurés.



PANNEAU DE COMMANDE

5.3 Réglages



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Livre	Liste des recettes
2	Home	Retour à la page d'accueil.
3	Langue	Permet de régler la langue d'affichage, sélectionnable parmi : - Italien - Anglais - Allemand - Français - Espagnol
4	Réglages de l'affichage	Permet d'intervenir sur : - Réglage du fond d'écran : choix du fond d'écran.
5	Gestion de la température	Permet de régler : - T_MAX : réglage de la température maximale. - Offset : permet de régler une valeur d'offset. - Contrôle Temp. Max. : active / désactive le mode de contrôle de la température atteinte.
6	Lumière cuve	Permet de régler la lumière de la cuve dans les modes suivants : - Manuel : s'éteint et s'allume manuellement. - Automatique en start : la lumière s'allume au début du travail. - Toujours ON : lumière toujours allumée. - Toujours OFF : lumière toujours éteinte.

5.3.1 Alarme Surtempérature

En cas de surchauffe de la pâte, une page s'affichera pour permettre de choisir :

-  Ignorer T_max de la pâte et continuer
-  Maintenir T_max de la pâte et continuer



ATTENTION !

Utiliser toujours la machine à l'arrêt, en cas contraire la machine se met en alarme et l'impulsion de fonctionne pas.



ENTRETIEN

6 Entretien

Les interventions d'entretien ont pour but de maintenir inchangées les conditions techniques et de sécurité prévues pour la machine.

Grâce à ses caractéristiques de construction, la machine nécessite peu d'entretien.

À la fin de l'intervention, vérifier que les protecteurs qui ont éventuellement été enlevés soient remis en place et fixés.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement la machine de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opératoire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opératoire	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de la machine
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de la machine
Nettoyage de la machine en fin de journée	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant
Nettoyage du plan d'appui	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Suivre les instructions sur le nettoyage du plan d'appui



ENTRETIEN

6.1 Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène et de bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire de nettoyer quotidiennement la cuve, le protecteur et la spirale pour éliminer les incrustations. Dans tous les cas, l'ensemble de la machine doit être dépoussiéré afin d'éviter l'accumulation de farine et de saleté sur les surfaces.

Ces opérations de nettoyage prévoient l'utilisation de détergents pour usage domestiques (de type biodégradable sans phosphore ni chlorures), suivis d'un rinçage avec de l'eau ; pour les incrustations, utiliser un racloir en plastique.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

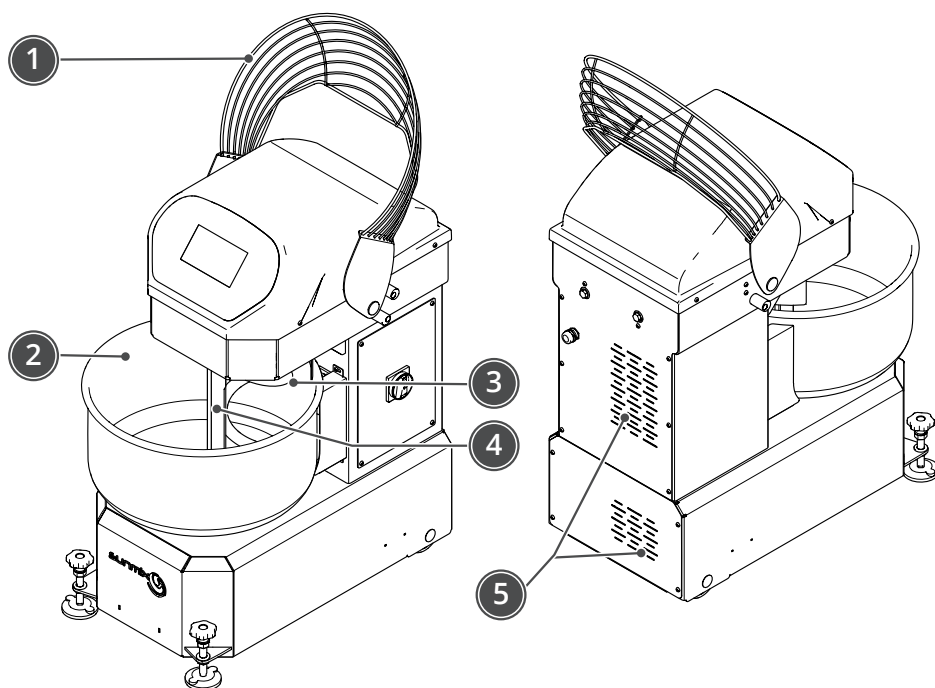
- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Les opérations de nettoyage prévoient l'utilisation de détergents pour usage domestiques (de type biodégradable sans phosphore ni chlorures), suivis d'un rinçage avec de l'eau ; pour les incrustations, utiliser un racloir en plastique.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs sur la machine
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé la machine de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de la machine et par le type de produit alimentaire travaillé.
- Ne jamais laisser la machine sale entre deux utilisations.



ENTRETIEN

6.1.1 Nettoyage de la machine en fin de journée

- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Effectuer un nettoyage soigné du protecteur mobile (1), de la cuve (2), de la spirale (3) et de la colonne (4) tant que le matériel est encore mou ;
- Utiliser de l'eau chaude pour éliminer la pâte résiduelle et rincer ;
- Essuyer avec du papier absorbant alimentaire ;
- Nettoyer les parties externes, en particulier les grilles d'aération (5), à l'aide d'un chiffon doux.

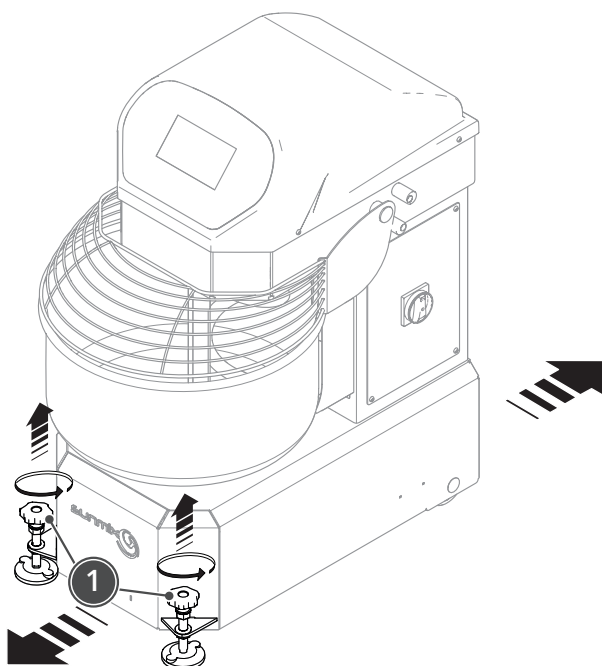




ENTRETIEN

6.1.2 Nettoyage du plan d'appui

- Dévisser les pieds réglables (1) ;
- Déplacer la machine de l'habituelle position de travail ;
- Nettoyer la surface avec des instruments adéquats ;
- Repositionner la machine ;
- Visser et régler les pieds.





ENTRETIEN

6.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant ou par le distributeur local, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant ou par le distributeur local.

Description	Inspection	Fréquence	Action
Nettoyage interne de la machine	Contrôle visuel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le nettoyage interne de la machine
Réglages des sangles	Contrôle fonctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le réglage des sangles
Remplacement des sangles	Contrôle fonctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le remplacement des sangles
Remplacement des roues en caoutchouc	Contrôle fonctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le remplacement des roues en caoutchouc



ENTRETIEN

6.2.1 Nettoyage interne de la machine



AVERTISSEMENTS

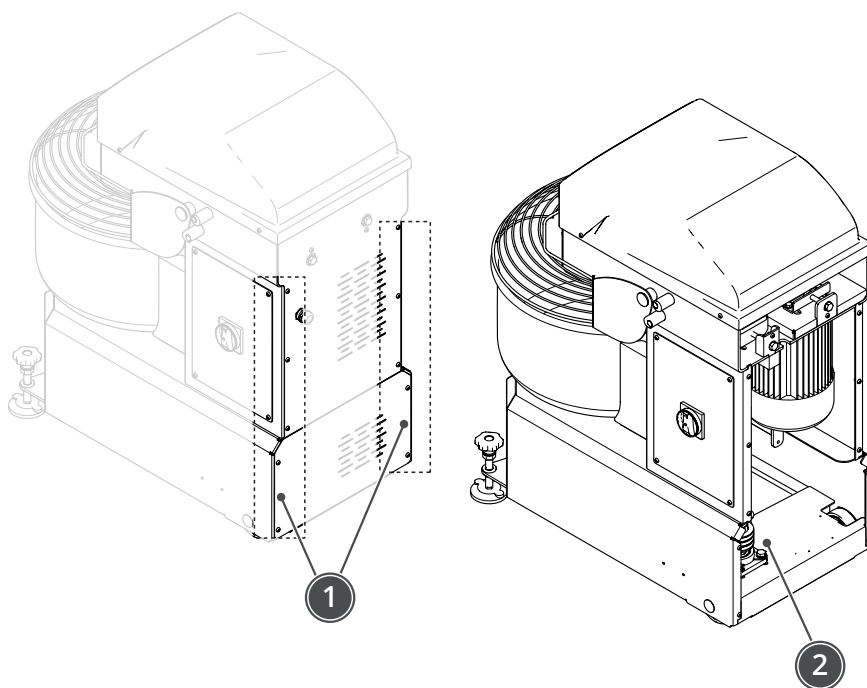
Faire attention pendant la phase de démontage du panneau arrière, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être débranché de la machine.



ATTENTION DANGER

Le démontage du carter pour les opérations de nettoyage doit toujours être effectué avec machine à l'arrêt et débranchée du réseau électrique d'alimentation

- Dévisser les vis (1) et retirer les carters de protection ;
- Nettoyer l'intérieur de la machine (2) à l'aide d'un aspirateur en tenant compte de l'éventuelle présence de graisse et de poudre alimentaire ;



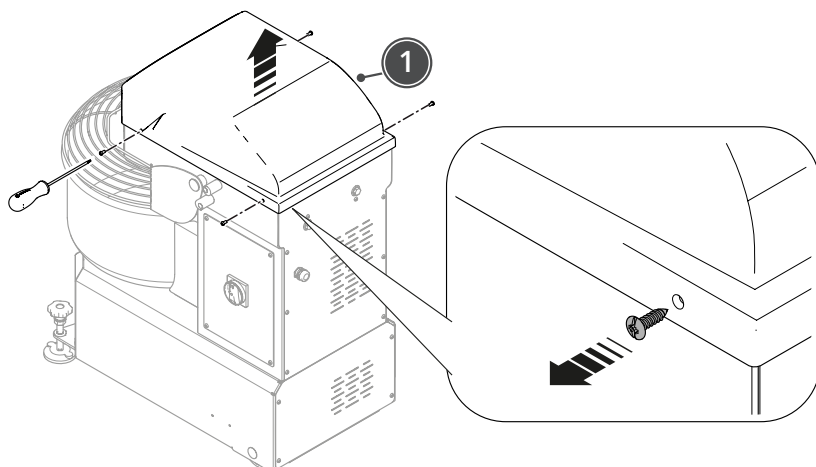
- Remonter les carters de protection.



ENTRETIEN

6.2.2 Tension des sangles supérieures

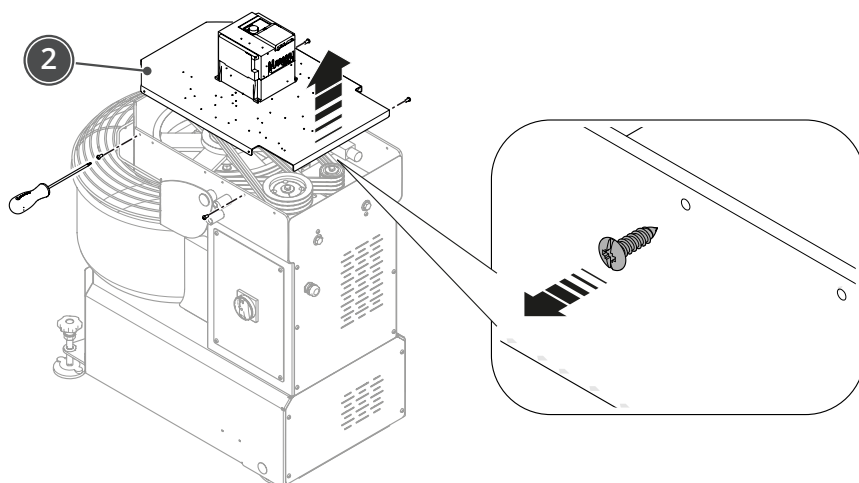
- Dévisser les vis du couvercle de protection (1) et le retirer ;



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Présence de composants sous tension installés sur le panneau de protection (2). Opération à n'effectuer que par un personnel qualifié.

- Dévisser les vis du panneau de protection (2) et le retirer ;

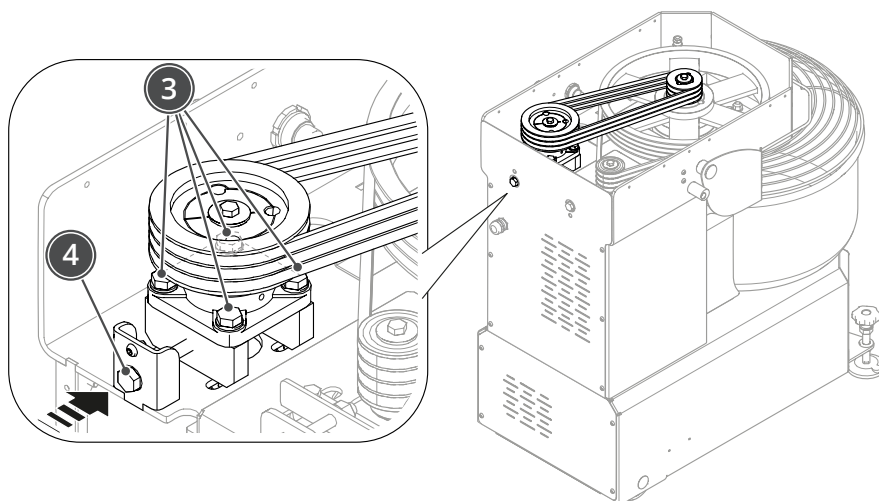




ENTRETIEN

Tension de la petite sangle

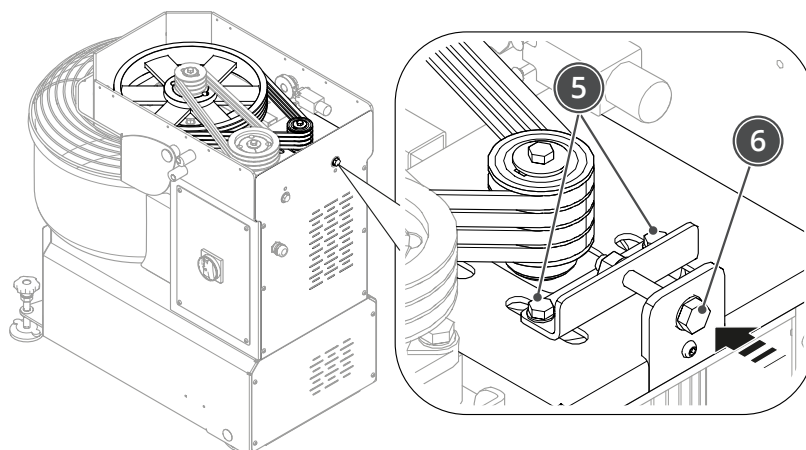
- Desserrer les écrous (3) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (4), pour régler la tension de la sangle ;



- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le panneau de protection et le couvercle de protection.

Tension de la grande sangle

- Desserrer les écrous (5) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (6), pour régler la tension de la sangle ;



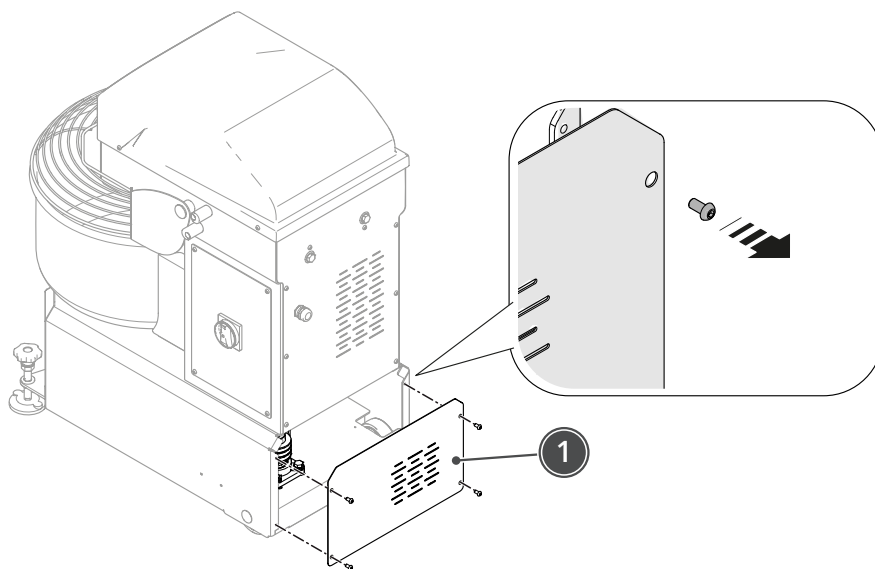
- Serrer les écrous (5) ;
- Remonter le panneau de protection et le couvercle de protection.



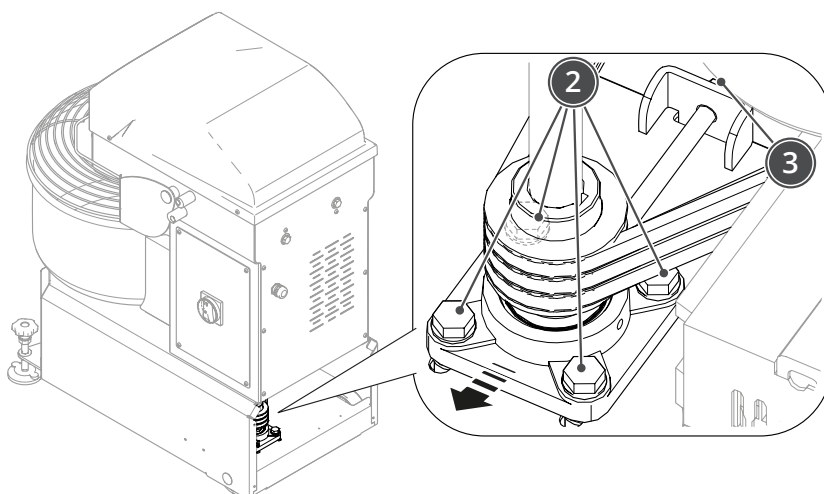
ENTRETIEN

6.2.3 Tension de la sangle inférieure

- Dévisser les vis du carter (1) et le retirer ;



- Desserrer les écrous (2) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (3), pour régler la tension de la sangle ;



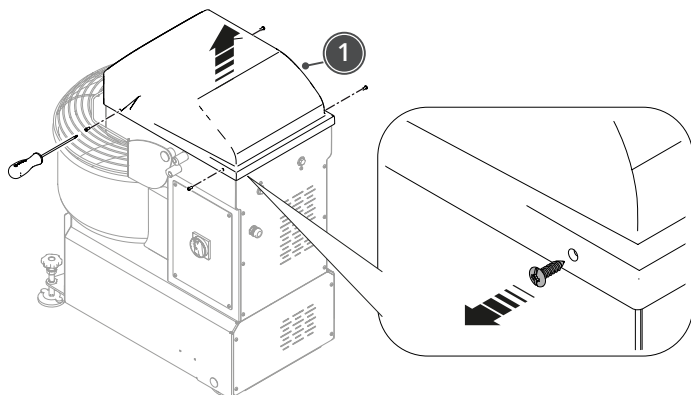
- Serrer les écrous (2) ;
- Remonter le carter.



ENTRETIEN

6.2.4 Remplacement des sangles supérieures

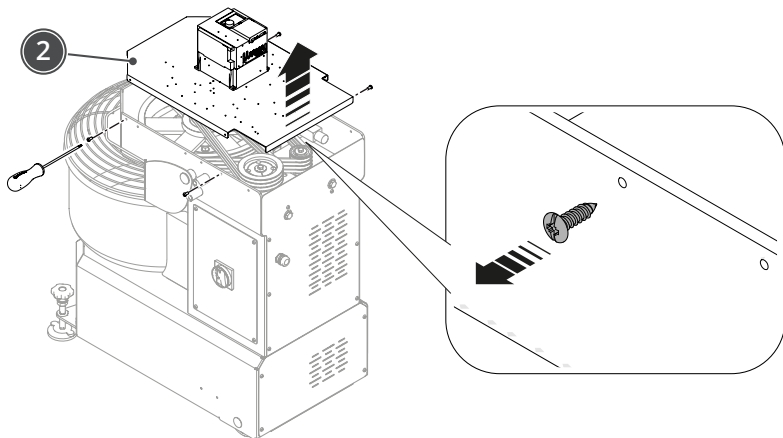
- Dévisser les vis du couvercle de protection (1) et le retirer ;



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Présence de composants sous tension installés sur le panneau de protection (2). Opération à n'effectuer que par un personnel qualifié.

- Dévisser les vis du panneau de protection (2) et le retirer ;

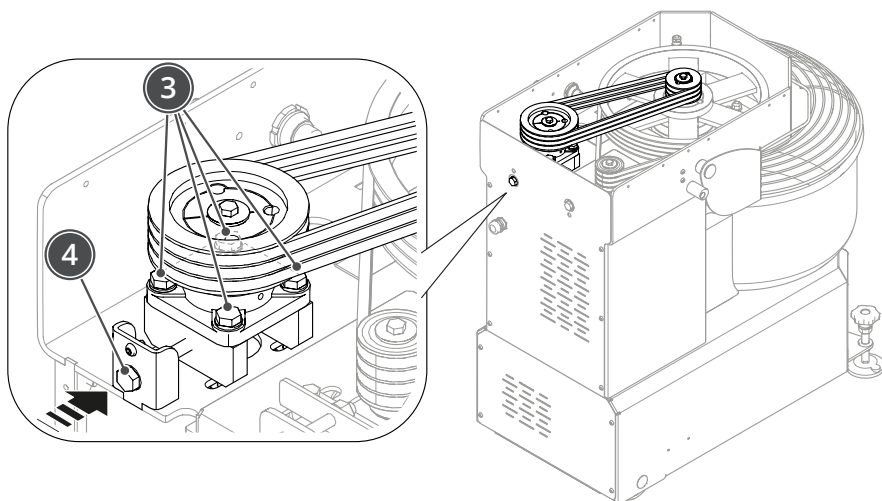




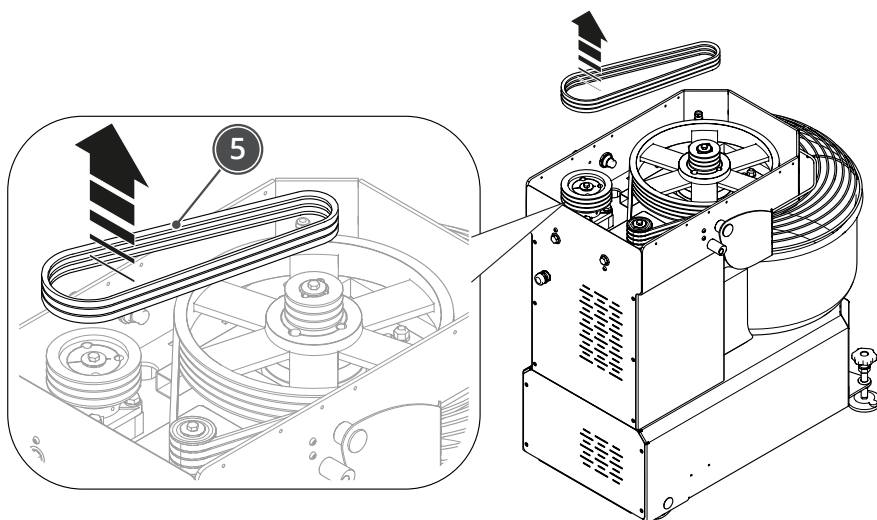
ENTRETIEN

Remplacement de la petite sangle

- Desserrer les écrous (3) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (4), pour desserrer la tension de la sangle ;



- Retirer la sangle (5) et la remplacer avec une pièce de rechange originale ;



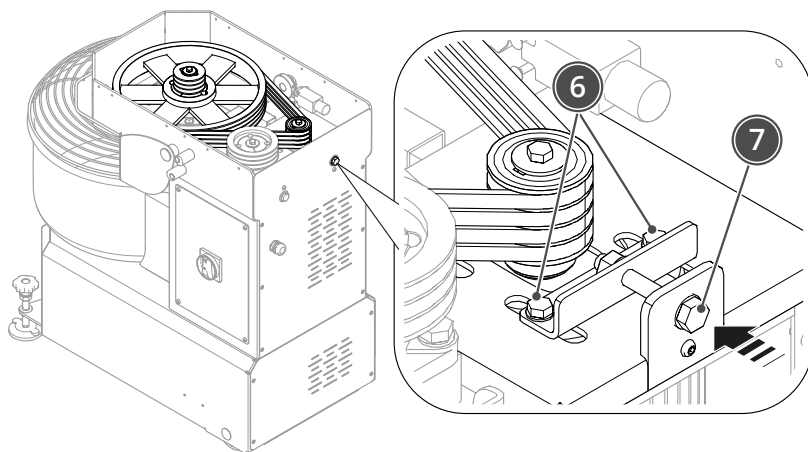
- Régler la tension de la sangle avec l'écrou (4) ;
- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le panneau de protection et le couvercle de protection.



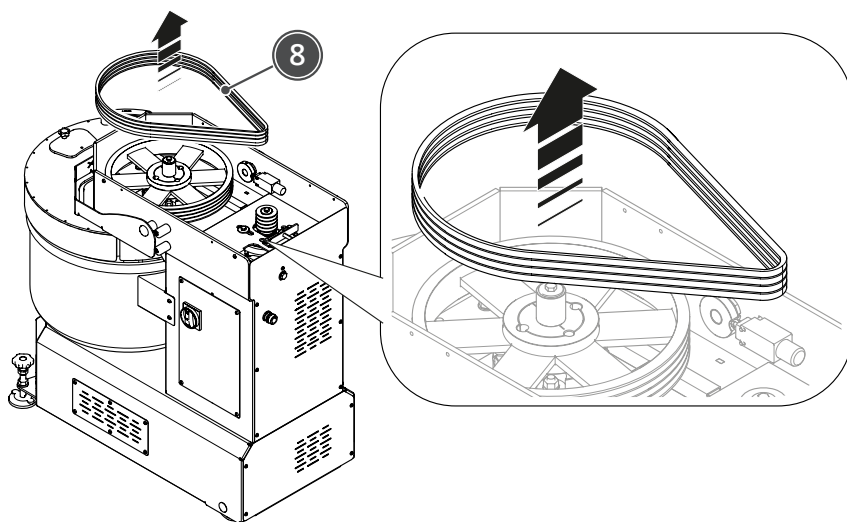
ENTRETIEN

Remplacement de la grande sangle

- Retirer la petite sangle (voir “Tension de la petite sangle” page 106)
- Desserrer les écrous (6) ;
- Desserrer et serrer l’écrou (7), pour desserrer la tension de la sangle ;



- Retirer la sangle (8) et la remplacer avec une pièce de rechange originale ;



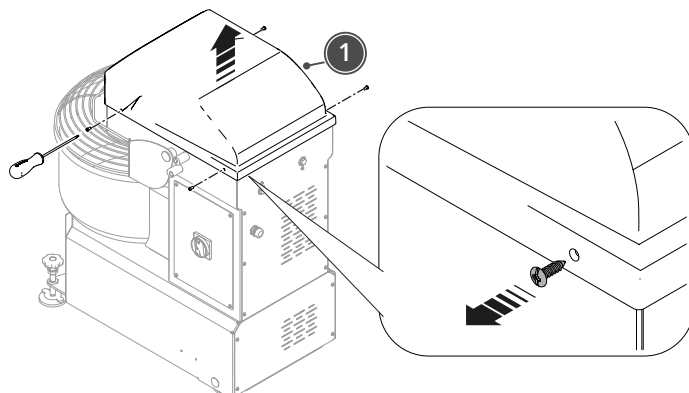
- Régler la tension de la sangle avec l’écrou (7) ;
- Serrer les écrous (6) ;
- Remonter le panneau de protection et le couvercle de protection.



ENTRETIEN

6.2.5 Remplacement de la sangle inférieure

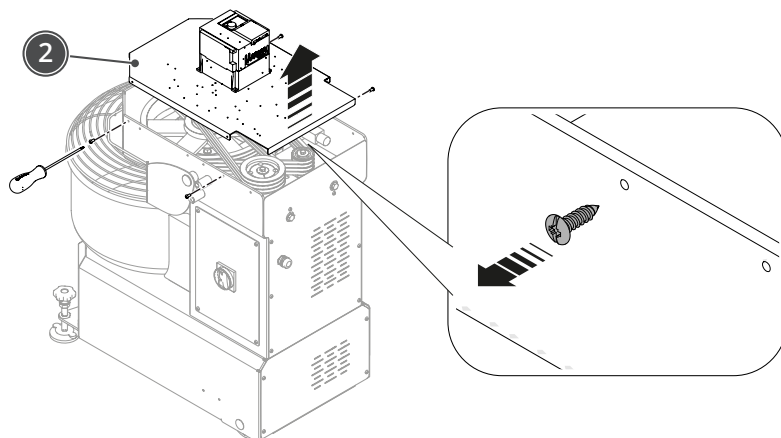
- Dévisser les vis du couvercle de protection (1) et le retirer ;



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Présence de composants sous tension installés sur le panneau de protection (2). Opération à n'effectuer que par un personnel qualifié.

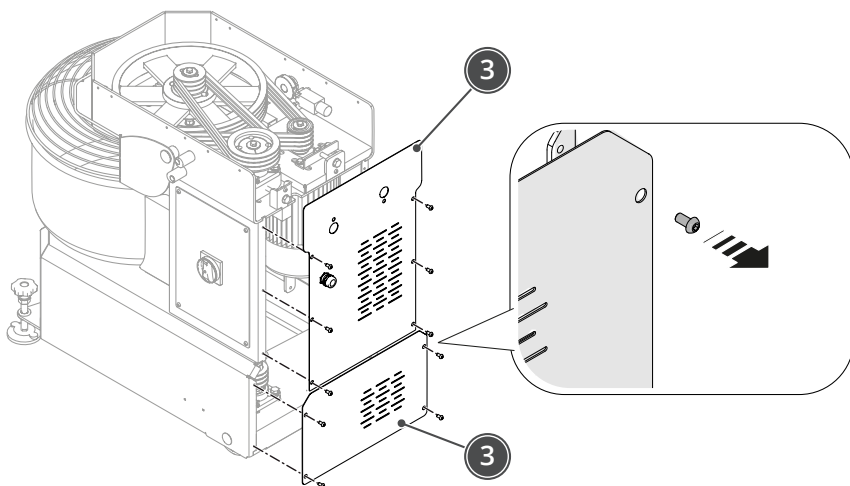
- Dévisser les vis du panneau de protection (2) et le retirer ;



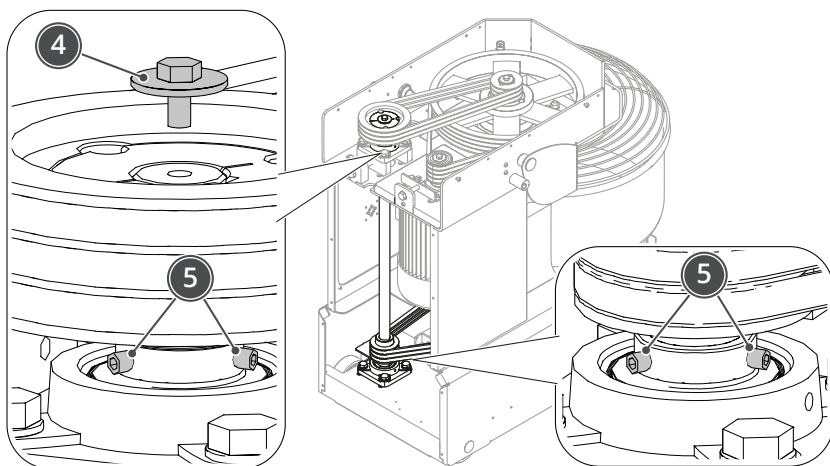


ENTRETIEN

- Dévisser les vis des carters de protection (3) et les retirer ;



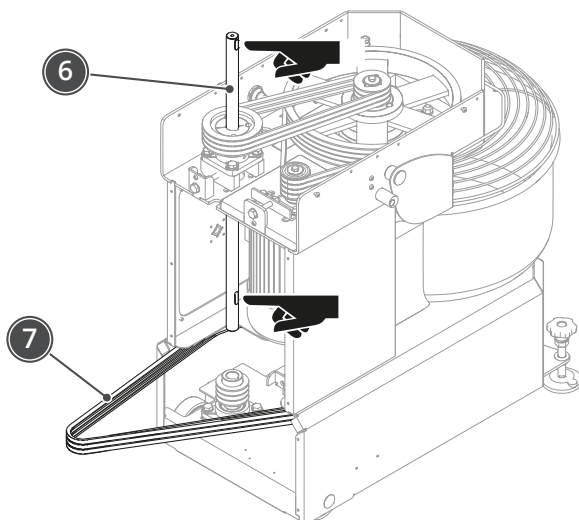
- Desserrer la sangle supérieure comme décrit au paragraphe "6.2.3 Tension de la sangle inférieure" page 107
- Desserrer la sangle inférieure comme décrit au paragraphe "5.2 Recettes" page 95 ;
- Retirer le boulon (4) de la poulie supérieure ;
- Desserrer les vis sans fin (5) présentes sur la poulie supérieure et inférieure ;





ENTRETIEN

- Retirer l'arbre (6) en faisant attention aux languettes de verrouillage ;
- Retirer la sangle (7) et la remplacer avec une pièce de rechange originale ;



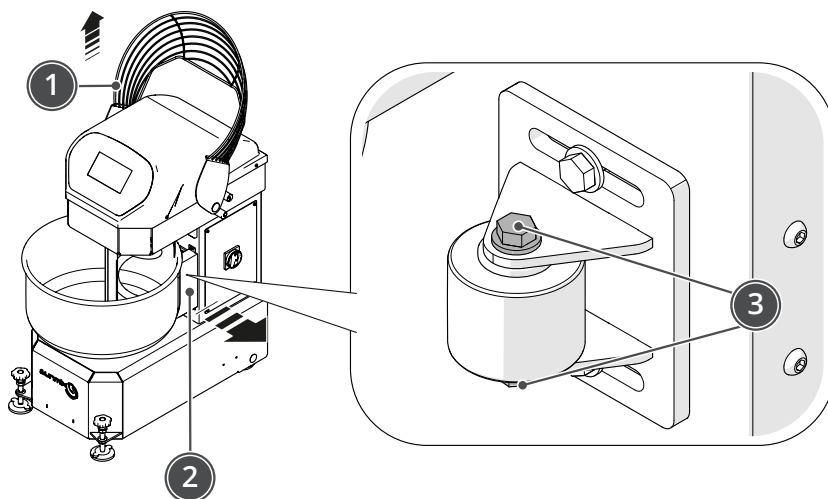
- Repositionner l'arbre en faisant attention aux languettes de verrouillage ;
- Serrer les vis sans fin précédemment desserrées pour bloquer l'arbre ;
- Régler la tension des sangles précédemment desserrées ;
- Remonter les carters, le panneau de protection et le couvercle de protection.



ENTRETIEN

6.2.6 Remplacement des roues en caoutchouc

- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Dévisser les écrous de support du couvercle de protection (2) ;
- Remonter les deux carters de protection (2), un de chaque côté ;
- Dévisser les écrous (3) ;
- Retirer les deux roues en caoutchouc, une de chaque côté, et les remplace par des pièces de rechange originales ;



- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter les carters de protection.



ENTRETIEN

6.3 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de la machine.



ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
La machine ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que la machine soit branchée correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
		- Vérifier que le système d'interverrouillage soit en position de fermeture et soit fonctionnant
	Le protecteur mobile de la cuve n'est pas fermé correctement	- Vérifier la fermeture correcte du protecteur mobile
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant ou le distributeur local
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de la machine, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant ou le distributeur local.



AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées la machine ne démarre toujours pas, contacter le fabricant ou le distributeur local.



ÉLIMINATION

7 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de la machine, les opérations d'élimination doivent également être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.



ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



8 Pièces de rechange

Au cas où seraient nécessaires des pièces de rechange, contacter le fabricant ou le distributeur local pour l'envoi de la liste des pièces de rechange, après communication du numéro de série de la machine.

9 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec la machine :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de la machine.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.



BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG

Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Elektrounfällen führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

Diese Maschine wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien 2006/42/EG, 2006/95/EG und 2004/108/EG entworfen und hergestellt.

Die vorliegende Bedienungsanleitung wurde in italienischer Sprache abgefasst

DE



INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	119
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	119
1.1.1	Allgemeine Hinweise	119
1.1.2	Verbote	121
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	123
2	Gerätebeschreibung	124
2.1	Kennzeichnung	124
2.2	Arbeitsumgebung	124
2.3	Technische Daten und Abmessungen	125
2.4	Beschreibung	126
2.5	Lärmpegel	127
2.6	Hauptkomponenten	127
3	Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb	128
3.1	Lieferung des Produkts	128
3.2	Transport und Handhabung	128
3.3	Erstinbetriebnahme	129
3.3.1	Vorreinigung	130
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	130
3.3.3	Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung	131
3.3.4	Beschreibung der Bedienelemente	131
4	Verwendung	132
4.1	Vorbereitung des Geräts auf den Betrieb	132
4.2	Zubereitung	132
4.3	Teigentnahme	132
4.3.1	Ausschaltung des Geräts	132
4.4	Längere Inaktivität	132
5	Bedienfeld	133
5.1	Manueller Betriebsmodus	133
5.2	Rezepte	134
5.2.1	Rezepte bearbeiten	135
5.2.2	Neues Rezept	136
5.3	Einstellungen	137
5.3.1	Alarm Überhitzung	137
6	Wartung	138
6.1	Reinigung	139
6.1.1	Reinigung des Geräts nach Arbeitsende	140
6.1.2	Reinigung der Unterlage	141
6.2	Außerordentliche Wartung	142
6.2.1	Innenreinigung des Geräts	143
6.2.2	Spannung der oberen Riemen	144
6.2.3	Spannung des unteren Riemens	146
6.2.4	Auswechslung der oberen Riemen	147
6.2.5	Auswechslung des unteren Riemens	150
6.2.6	Auswechslung der Gummirollen	153
6.3	Mögliche Funktionsstörungen	153
7	Entsorgung	155
8	Ersatzteile	155
9	Anlagen	155



SICHERHEIT

1 Sicherheit

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl in Pizzerien und Bäckereien mit einem mindestens Feuchtigkeitsgehalt (Hydrierung) von 60% hergestellt.
- Eine Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke ist nicht erlaubt.
- Es ist sowohl aus Gründen der Gesundheit und Hygiene als auch der Garantie strengstens verboten, das Gerät für die Verarbeitung von Nichtlebensmitteln zu verwenden.



SICHERHEIT

- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.
- Keine tiefgeköhlten Produkte im festen Zustand verarbeiten (Wasser, Öl, Eier usw.).
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
 - *Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C.*
 - *Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation).*
 - *Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein.*
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Von elektromagnetischen Quellen fernhalten.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.



SICHERHEIT

- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich durch den Hersteller, den örtlichen Händler, bei dem die Maschine erworben wurde, oder durch zugelassenes Wartungspersonal ausgewechselt werden.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:
 - *Stellen Sie den Hauptschalter des Geräts auf „OFF“*
 - *Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Falls der Stecker nicht leicht erreichbar ist, den allpoligen Schalter der Steckdose abtrennen, an die die Maschine angeschlossen ist.*
- Entfernen Sie eventuell im Gerät vorhandene Lebensmittel vollständig und führen Sie die Reinigungsarbeiten durch.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts und seiner Garantie. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.



SICHERHEIT

- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät feststehendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, Gegenstände auf das Gerät zu stellen, weder während der Verwendung noch wenn das Gerät stillsteht.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.
- Es ist VERBOTEN, an den elektrischen Kabeln zu ziehen, die aus dem Gerät herauskommen, sie zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist.



SICHERHEIT

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



ACHTUNG

Quetschgefahr Hände.



ACHTUNG

Bewegliche mechanische Teile.



VERBOT

Maschinenteile nicht reinigen, schmieren oder einstellen, solange sie in Bewegung sind.



VERBOT

Keinesfalls die Sicherheitsvorrichtungen entfernen.

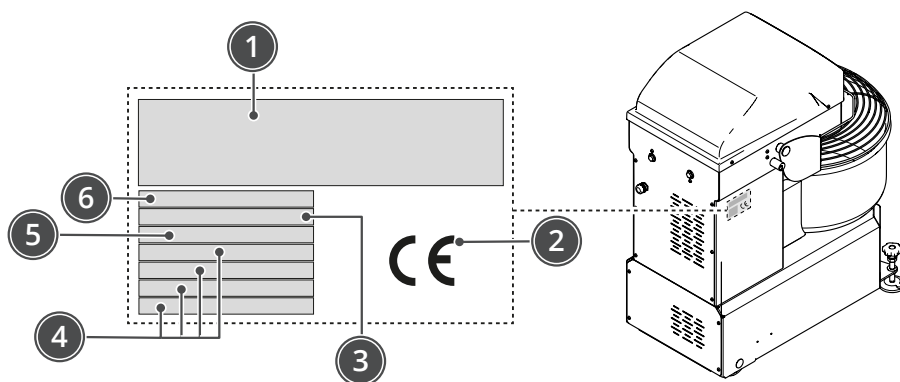


GERÄTEBESCHREIBUNG

2 Gerätebeschreibung

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen ist, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, andernfalls übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.



- 1 Kennzeichnung des Herstellers
- 2 CE-Konformitätskennzeichnung
- 3 Baujahr
- 4 Technische Daten
- 5 Gerätemodell
- 6 Seriennummer



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

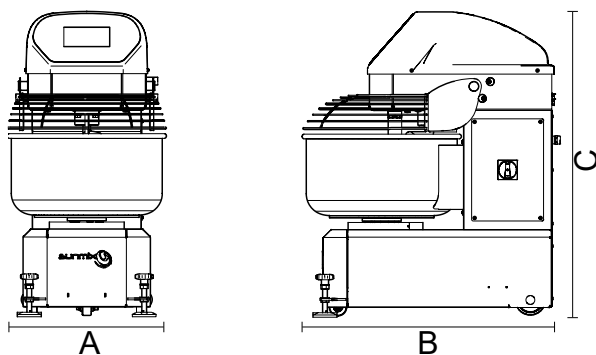
Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C;
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation);
- Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein;
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes).



GERÄTEBESCHREIBUNG

2.3 Technische Daten und Abmessungen



1 Motor/1 motor - Volt 230/50Hz/1Ph

Modell	Kapazität Teigmasse kg	Kapazität Mehl kg	Schüssel- volumen l	Motor der Spirale kW	Gewicht kg	Abmessungen		
						A cm	B cm	C cm
Smart Line 30	30	18	45	2.2	160	48	80	102
Smart Line 40	40	22	55	2.2	165	54	85	102
Smart Line 50	50	26	67	3	210	54	95	110



GERÄTEBESCHREIBUNG

2.4 Beschreibung

Das Gerät Smart Line wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl hergestellt. Die Verarbeitung besteht aus dem Vermischen von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und eventuellen weiteren vom Benutzer ausgewählten Lebensmitteln, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das Gerät arbeitet mit einer Spirale aus Edelstahl, die sich synchron zur Drehung der Schüssel bewegt.

Die Knetmaschine Smart Line hat folgende Merkmale:

- Riemenantrieb;
- Möglichkeit der Riemenspannung;
- 1 Antriebsmotor für die separate Steuerung von Schüssel und Knetspirale, nur eine Steuerung für beide;
- Schüssel aus Edelstahl, Knetspirale aus hochfestem Edelstahl sowie Teigbrecher aus Edelstahl;
- Schutzbeschichtung der Eisenteile mit im Ofen ausgehärteter Epoxy-Lackierung;
- Bewegungselemente auf Kugellagern mit Long-Life-Dichtungen;
- zwei Bockrollen, eine Lenkrolle und zwei Füße für eine sichere Positionierung;
- Sicherheitsvorrichtung mit Komplettsperre der Bewegungselemente und Steuerungen;
- Inverter, PLC und Bedienfeld;
- Infrarot-Temperatursensor: bietet die Möglichkeit, eine Echtzeittemperatur für den Teig sowie eine Höchsttemperatur einzustellen, damit sich dieser nicht zu stark erwärmt;
- Speicherung von bis zu 20 verschiedenen Rezepten;
- Speicherung von bis zu 6 Arbeitsschritten für jedes Rezept;
- LED-Innenbeleuchtung der Schüssel, um den Teig während aller Arbeitsphasen kontrollieren zu können (ein- und ausschaltbar);
- Hauptschalter;
- elektrischer Stromkreis mit 24 V Niederspannungs-Steuerungen, die höhere Sicherheit garantieren;
- feuerfestes Stromkabel je nach erforderlicher Stromabnahme, Standardlänge L=3 m, ohne Stecker.



WARNUNG

Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als **UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG**.

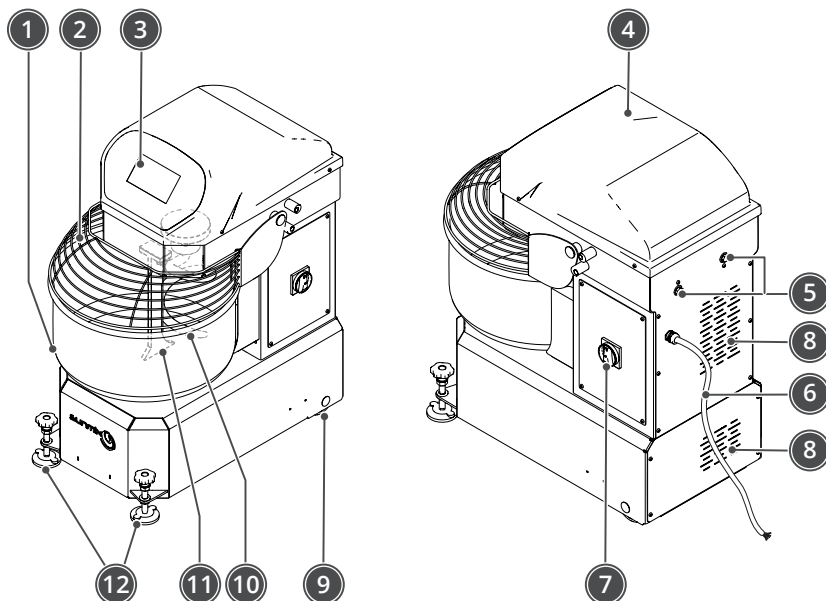
Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten. Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.



2.5 Lärmpegel

Der durch das Gerät entstehende Geräuschpegel ist konstant und liegt unter 70 dB(A).

2.6 Hauptkomponenten



- 1 Schüssel
- 2 Bewegliches Schutzgitter
- 3 Digitales Display
- 4 Schutzdeckel
- 5 Riemenspanner
- 6 Netzkabel
- 7 Trennschalter
- 8 Lüftungsschlitze
- 9 Rolle
- 10 Knetspirale
- 11 Teigbrecher
- 12 Höhenverstellbare Füße



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

3 Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück in einem Karton oder einer Holzki-
ste geliefert und ist zum Schutz mit stoßfestem Material verkleidet.

Innerhalb der Verpackung wird mitgeliefert:

- Bedienungsanleitung;
- Schaltpläne;
- Konformitätserklärung EWG-Richtlinien.



WARNUNG

Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller
Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wen-
den Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vor-
gehen zu besprechen.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation
muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifi-
ziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll
darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht dur-
ch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebe-
methoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der
Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie ab-
gedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten
Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen
nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter
Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entspre-
chend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.)
erfolgen.
- Es muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Tragfähig-
keit verwendet werden.



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB



ES IST VERBOTEN,

das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Aufstellungsbereich die in Abschnitt || angegebenen Eigenschaften besitzt *“2.2 Arbeitsumgebung”* *seite 124*.
- **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.**
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

- Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.
- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten.

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

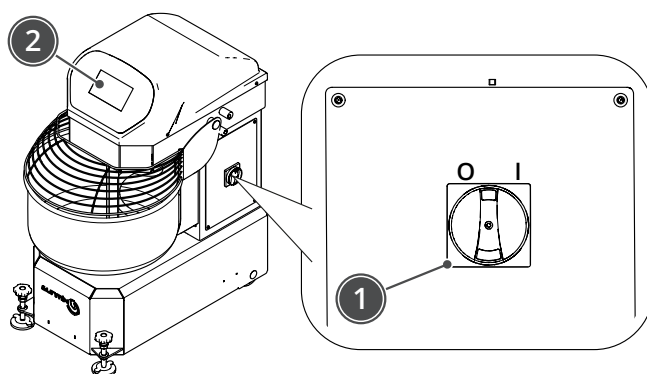
3.3.3 Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung



VORSICHT: GEFAHR

- Vor der Verwendung des Gerätes sicherstellen, dass das bewegliche Schutzgitter unversehrt ist und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.

3.3.4 Beschreibung der Bedienelemente



- 1 ON / OFF-Trennschalter** für die Stromversorgung
- 2 Digitales Steuerdisplay** für die Betriebsphasen des Geräts



VERWENDUNG

4 Verwendung

Vor der Zubereitung des gewünschten Teiges kontrollieren, ob das Gerät gut gereinigt ist.

4.1 Vorbereitung des Geräts auf den Betrieb

Für die Zubereitung des Teigs wie folgt vorgehen:

- das bewegliche Schutzgitter komplett öffnen;
- die Zutaten des Rezepts hinzufügen, wobei die maximale Teigkapazität gemäß *„Auswechslung des kleinen Riemens“* *Seite 148* zu beachten ist.
- das bewegliche Schutzgitter schließen.



VORSICHT: GEFAHR

Beim Einfüllen des Mehls darauf achten, dass so wenig Staub wie möglich entsteht, da das Einatmen von Mehl die Gesundheit schädigen und Schnupfen, Augentränen sowie schlimmstenfalls Asthma verursachen kann.

4.2 Zubereitung

Das Gerät in Betrieb setzen, indem man die Einschalttaste auf „ON“ stellt, das Schutzgitter schließen und den Startknopf drücken.

Das Gerät führt nun die gewünschte Verarbeitung durch. Wenn der Teig fertig ist, muss das Gerät angehalten werden.

Um den Teig per Hand zu kontrollieren oder Zutaten hinzuzufügen empfiehlt sich die Nutzung der speziell vorgesehenen Öffnung im Schutzgitter.

4.3 Teigentnahme

Der Teig wird portionsweise per Hand mit oder ohne Hilfe einer Küchenspachtel aus Kunststoff aus der Schüssel entnommen.

Nachdem die Zubereitungsphase abgeschlossen ist, muss das Gerät gründlich gereinigt werden.

4.3.1 Ausschaltung des Geräts

Die Drehbewegung der Knetwerkzeuge und Schüssel kann jederzeit unterbrochen werden. Auch bei fehlender Stromspannung hält das Gerät an.

4.4 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:

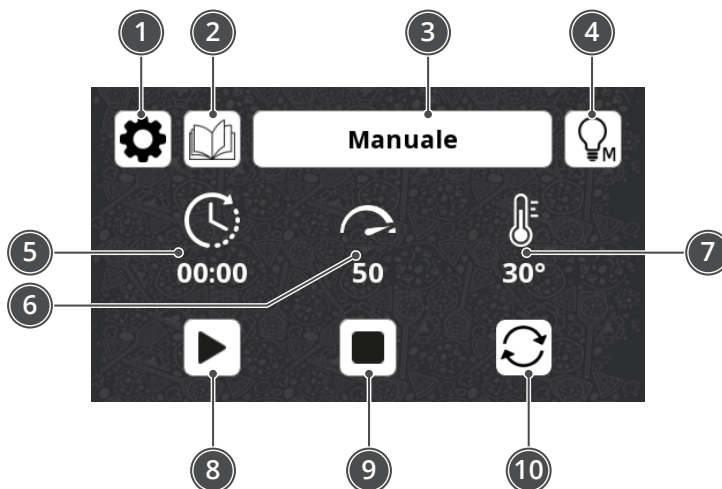
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab;
- Führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch;
- Decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



BEDIENFELD

5 Bedienfeld

5.1 Manueller Betriebsmodus



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Einstellungen	Einstellungen (Sprache - Display - Temperatursteuering - Schüsselbeleuchtung)
2	Buch	Auswahl / Eingabe von Rezepten
3	Betriebsmodus	Betriebsmodus anzeigen
4	Schüsselbeleuchtung	Schüsselbeleuchtung ON - OFF
5	Timer	Anzeige einer Zeituhr, die die abgelaufene Zeit angibt
6	Geschwindigkeit	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min
7	Temperatur	Anzeige der Teigtemperatur
8	Play	Die Knetspirale wird mit der eingestellten Drehzahl gestartet, ebenso wie der Timer
9	Stop	Das Gerät wird angehalten, ebenso wie der Timer*
10	Drehung	Eingabe der Drehrichtung der Schüssel im/gegen den Uhrzeigersinn. Gegen den Uhrzeigersinn kann das Gerät nur bei einer Geschwindigkeit der Knetspirale von unter 100 U/min betrieben werden.

(*) Wird dieses Feld 3 Sek. gedrückt, wird der Timer zurückgesetzt.



Achtung:

Geschwindigkeit der Knetspirale= min. 50 U/min / max. 300 U/min

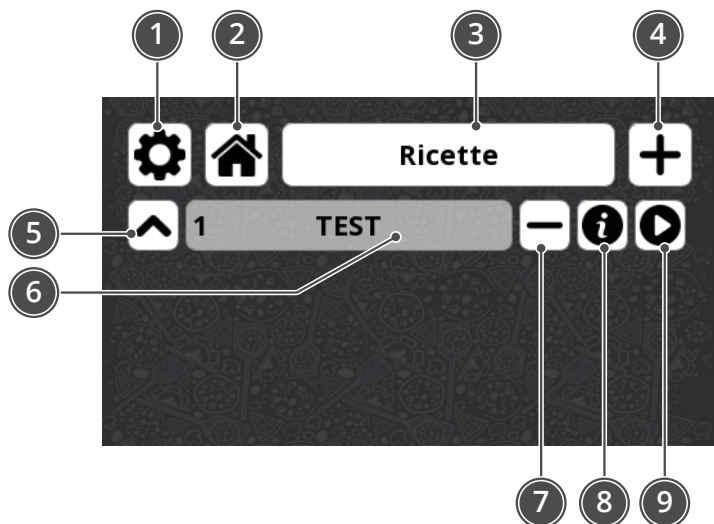
DE



BEDIENFELD

5.2 Rezepte

In diesem Fenster werden die gespeicherten Rezepte angezeigt. Es können bis zu 20 Rezepte gespeichert werden. Das Gerät wird mit einem TEST-Rezept geliefert.

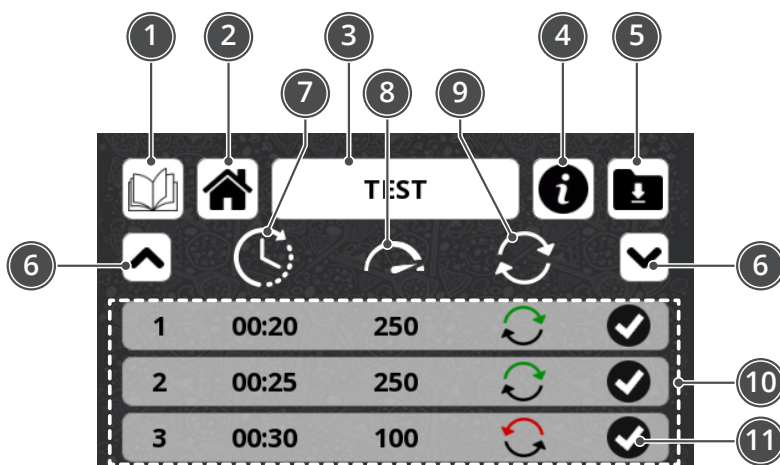


POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Einstellungen	Einstellungen (Sprache - Display - Temperatursteuerung - Schüsselbeleuchtung)
2	Home	Rückkehr zur Homepage
3	Betriebsmodus	Betriebsmodus anzeigen
4	Icon “+”	Die Bildschirmseite Rezepte bearbeiten wird angezeigt
5	Durchblättern	Ermöglicht das Durchblättern der Rezeptliste
6	Rezept	Rezept ändern
7	Icon “-”	Rezept löschen
8	Infos	Zeigt Anmerkungen und Informationen zum Rezept an
9	Start	Ermöglicht den Start des Rezepts



BEDIENFELD

5.2.1 Rezepte bearbeiten



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Buch	Rezeptliste
2	Home	Rückkehr zur Homepage
3	Betriebsmodus	Rezeptnamen ändern
4	Infos	Zeigt Anmerkungen und Informationen zum Rezept an
5	Speichern	Speichern des Rezepts. Vor jedem Verlassen des Programms stets eine Speicherung durchführen
6	Pfeil	Dient zum Durchblättern der Seiten der Betriebsphasen
7	Timer	Einstellung der Bearbeitungszeit (max. 59 Minuten)
8	Geschwindigkeit der Knetspirale	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min (min.50 / max. 300)
9	Drehung	Eingabe der Drehrichtung der Schüssel im/gegen den Uhrzeigersinn, gegen den Uhrzeigersinn kann das Gerät nur bei einer Geschwindigkeit der Knetspirale von unter 100 U/min betrieben werden
10	Betriebsphase	Liste der Betriebsphasen



BEDIENFELD

POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
11	Status der Betriebsphase	 HÄKCHEN: Betriebsphase bestätigt  DEAKTIVIERT: diese Betriebsphase wird nicht im Rezept eingelesen  PAUSE: am Ende dieser Betriebsphase wird das Gerät für eine zeitlich nicht begrenzte Pause angehalten, die man beispielsweise für die Beigabe von Zutaten wie Wasser, Salz, Öl usw. nutzen kann. Um das Gerät erneut zu starten, muss der Benutzer PLAY drücken. Das Gerät setzt daraufhin das eingegebene Rezept fort. Zu Beginn des PAUSE-Status beginnt der Timer mit der Zählung, damit der Benutzer weiß, wie lange das Gerät angehalten wurde.

5.2.2 Neues Rezept

Um ein neues Rezept zu erstellen, wie folgt vorgehen:

- Das Icon Buch antippen;
- Auf das Icon “+” drücken, um ein neues Rezept einzugeben;
- Namen des Rezepts eingeben;
- Den ersten Parameter des Timers einstellen;
- Den ersten Parameter der Knetspiralen-Geschwindigkeit einstellen;
- Den ersten Parameter mit der Drehrichtung der Schüssel einstellen;
- Eventuelle Anmerkungen hinzufügen;
- Für alle Betriebsphasen wiederholen;
- Rezept speichern.

Bei jedem neuen Rezept stehen alle Betriebsparameter auf Null, mit Ausnahme der Umdrehungen der Knetspirale, die bereits voreingestellt ist.



BEDIENFELD

5.3 Einstellungen



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Buch	Rezeptliste
2	Home	Rückkehr zur Homeseite des Displays.
3	Sprache	Ermöglicht die Eingabe der Display-Sprache. Einstellbare Sprachen sind: - Italienisch - Englisch - Deutsch - Französisch - Spanisch
4	Display	Ermöglicht folgende Einstellungen: - Hintergrund: Auswahl des Display-Hintergrunds.
5	Temperatursteuerung	Ermöglicht folgende Einstellungen: - T_MAX: Eingabe der Höchsttemperatur. - Offset: Eingabe eines Offset-Wertes. - Kontrolle Temp. Max.: aktiviert/deaktiviert die Kontrolle der erreichten Teigtemperatur.
6	Schüsselbeleuchtung	Ermöglicht die Einstellung folgender Modalitäten für die Schüsselbeleuchtung: - Manuell: manuelle Ein- und Ausschaltung. - Automatisch beim Start: die Beleuchtung wird beim Beginn der Bearbeitung eingeschaltet- - Immer ON: Beleuchtung ist immer eingeschaltet- - Immer OFF: Beleuchtung ist immer ausgeschaltet.

5.3.1 Alarm Überhitzung

Bei zu hoher Teigtemperatur erscheint eine Bildschirmseite, auf der wählen kann zwischen:

- T_max des Teigs ignorieren und Bearbeitung fortsetzen
- T_max des Teigs beibehalten und fortsetzen



ACHTUNG!

Immer bei angehaltenem Gerät verwenden, andernfalls schaltet sich der Alarm ein und der Impuls funktioniert nicht mehr.

DE



WARTUNG

6 Wartung

Die Wartungseingriffe haben den Zweck, den technischen Zustand und die Sicherheit des Geräts auf lange Zeit beizubehalten.

Aufgrund seiner baulichen Merkmale bedarf das Gerät nur weniger und seltener Wartungseingriffe.

Nach Durchführung des Eingriffs muss überprüft werden, ob die eventuell entfernten Sicherheitsvorrichtungen erneut angebracht und korrekt befestigt wurden.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionsprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts
Reinigung des Geräts nach Arbeitsende	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.
Reinigung der Unterlage	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung der Auflagefläche



WARTUNG

6.1 Reinigung

Aus Hygienegründen und um einen reibungslosen Betrieb des Geräts zu garantieren, müssen die Schüssel, das Schutzgitter und die Knetspirale täglich von Verkrustungen befreit werden. Zudem muss das Gerät in jedem Fall abgewischt werden, um Mehl- und Schmutzansammlungen auf der Oberfläche zu vermeiden.

Für die Säuberung geeignet sind für den Hausgebrauch übliche Reiniger (biologisch abbaubar ohne Phosphor und Chloride), die anschließend gründlich mit Wasser abgewaschen werden sollten; für Verkrustungen einen Kunststoffschaber verwenden.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG

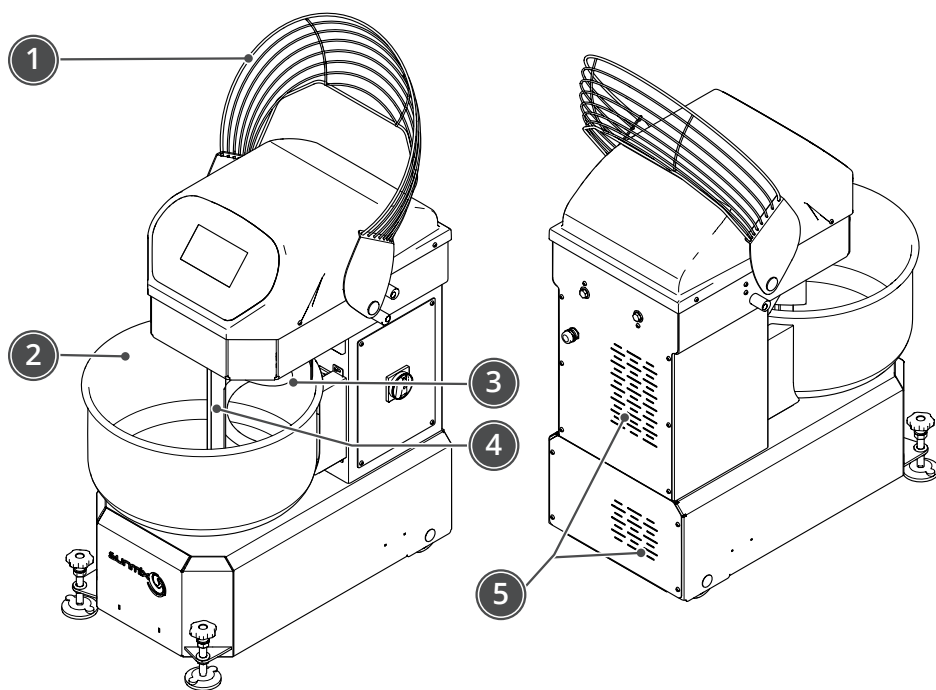
- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Geeignet sind für den Hausgebrauch übliche Reiniger (biologisch abbaubar ohne Phosphor und Chloride), die anschließend gründlich mit Wasser abgewaschen werden sollten; für Verkrustungen einen Kunststoffschaber verwenden.
- Keine direkten Wasserstrahlen auf das Gerät richten
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.
- Das Gerät zwischen zwei Arbeitsschritten stets reinigen.



WARTUNG

6.1.1 Reinigung des Geräts nach Arbeitsende

- Das bewegliche Schutzgitter (1) öffnen;
- Das bewegliche Schutzgitter (1), die Schüssel (2), die Knetspirale (3) und den Teigbrecher (4) einer gründlichen Reinigung unterziehen, solange die Teigmasse noch weich ist;
- Eventuelle Teigreste mit heißem Wasser entfernen und anschließend nachspülen;
- Mit lebensmittelechtem Küchenpapier abtrocknen;
- Die äußeren Teile, insbesondere das Lüftungsgitter (5), mit einem weichen Tuch säubern.

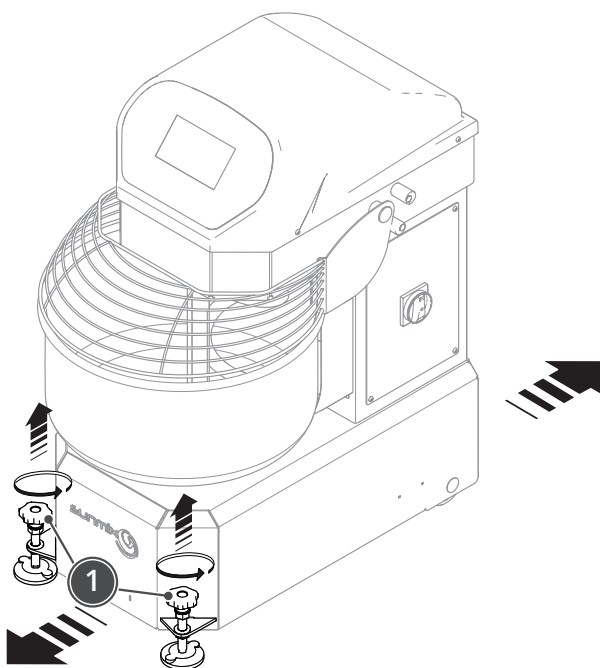




WARTUNG

6.1.2 Reinigung der Unterlage

- Schrauben Sie die höhenverstellbaren FüÙe ab (1);
- Verschieben Sie die Maschine nach vorne oder nach hinten;
- Reinigen Sie die Arbeitsfläche mit geeigneten Utensilien;
- Schieben Sie die Maschine erneut in die Betriebsposition;
- Schrauben Sie die FüÙe an und stellen Sie sie erneut ein.





WARTUNG

6.2 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und dürfen nur vom Hersteller oder von einem Vertragshändler vor Ort durchgeführt werden. Der Hersteller weist im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung zurück.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller oder von einem Vertragshändler vor Ort durchgeführt werden.

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Innenreinigung des Geräts	Sichtprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräteinneren
Einstellung der Riemen	Funktionsprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Einstellung der Riemen
Auswechslung der Riemen	Funktionsprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Auswechslung der Riemen
Auswechslung der Gummirollen	Funktionsprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Auswechslung der Gummirollen



WARTUNG

6.2.1 Innenreinigung des Geräts



WARNUNG

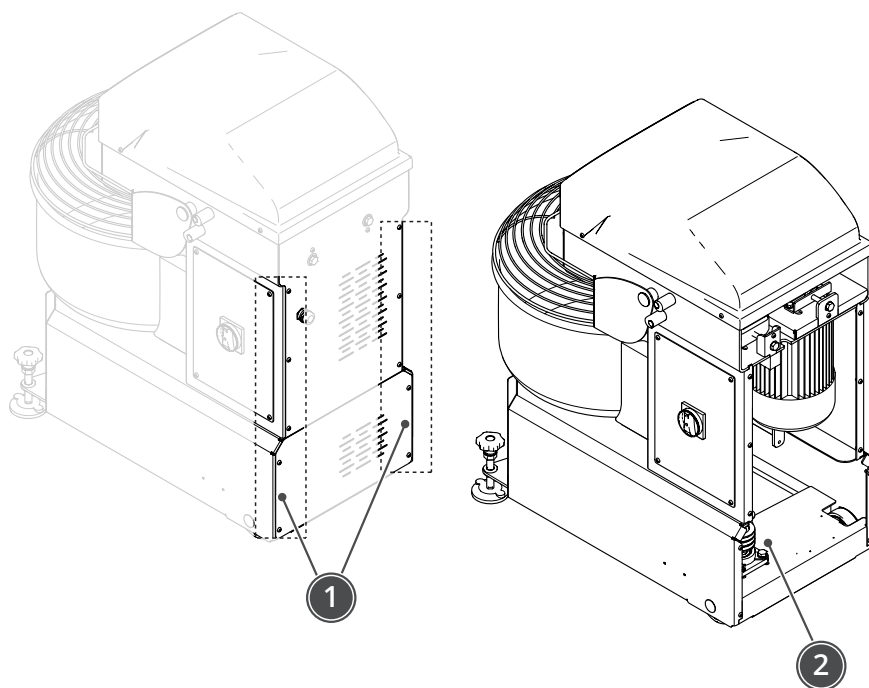
Beim Entfernen der Rückwand beachten, dass das Stromkabel nicht von der Maschine abtrennbar ist.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Entfernung des Gehäuses für Reinigungsarbeiten muss das Gerät stets ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein

- Die Schrauben (1) lösen und das Schutzgehäuse entfernen;
- Das Innere des Geräts (2) mit einem Staubsauger reinigen, wobei zu berücksichtigen ist, dass es auch mit Fettrückständen und Lebensmittelstaub verschmutzt sein kann;



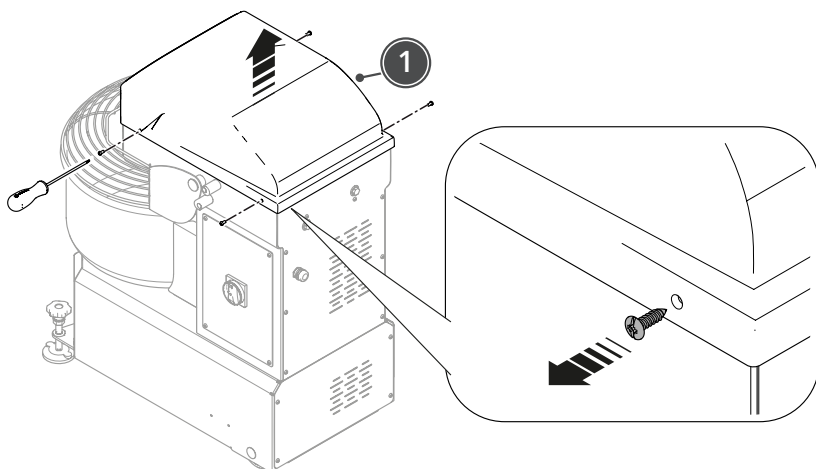
- Die Schutzgehäuseteile erneut anbringen.



WARTUNG

6.2.2 Spannung der oberen Riemen

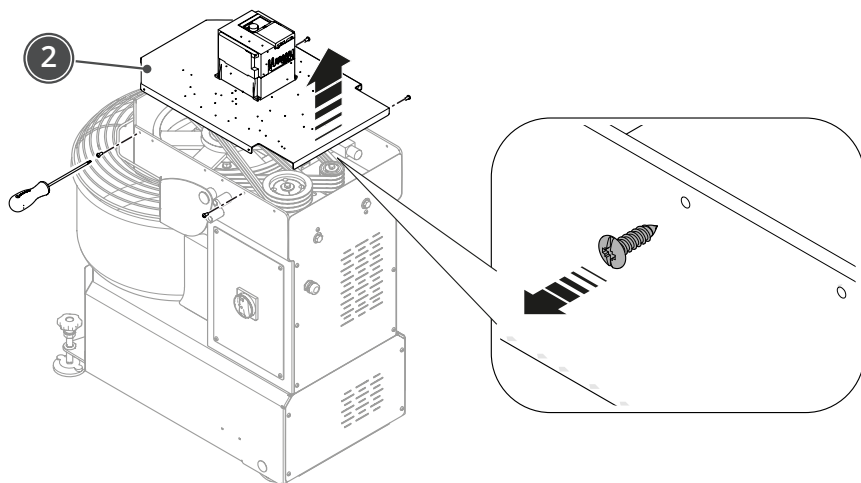
- Die Schrauben des Gehäusedeckels (1) lösen und diesen entfernen;



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Auf der Schutzplatte (2) sind unter Spannung stehende Komponenten montiert. Daher darf dieser Vorgang nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

- Die Schrauben der Schutzplatte (2) lösen und diese entfernen;

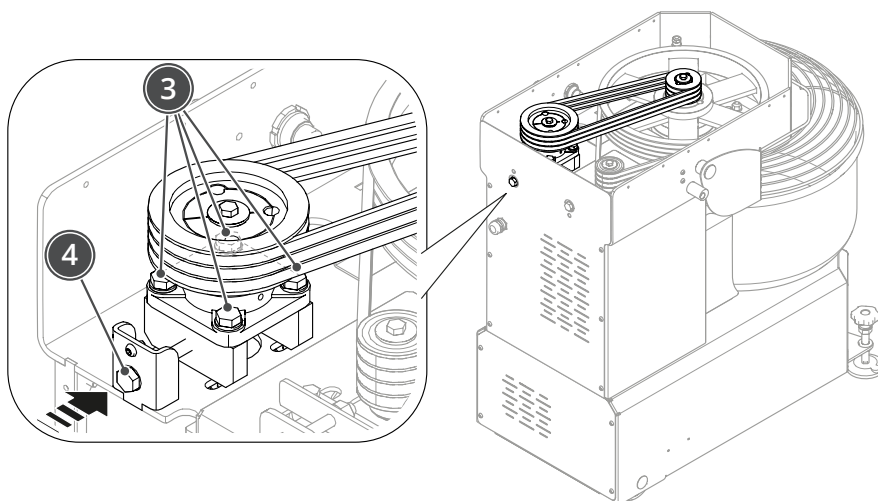




WARTUNG

Spannung des kleinen Riemens

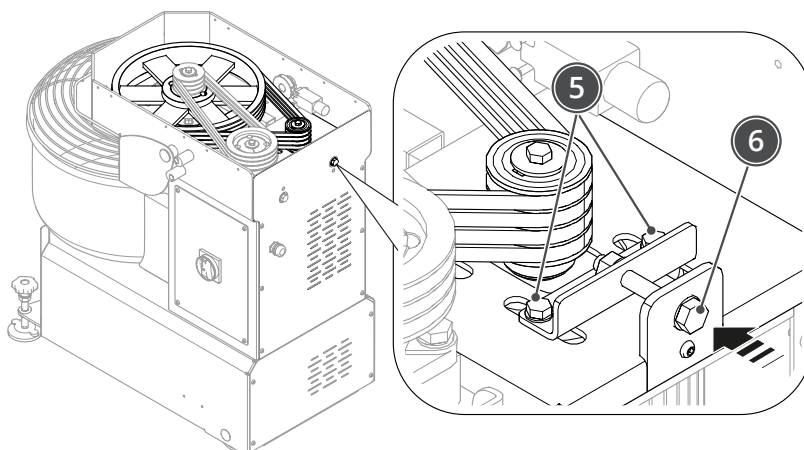
- Die Muttern (3) lösen;
- Die Mutter (4) auf- oder festdrehen, um die Riemen Spannung einzustellen;



- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzplatte und den Gehäusedeckel erneut anbringen.

Spannung des großen Riemens

- Die Muttern (5) lösen;
- Die Mutter (6) auf- oder festdrehen, um die Riemen Spannung einzustellen;



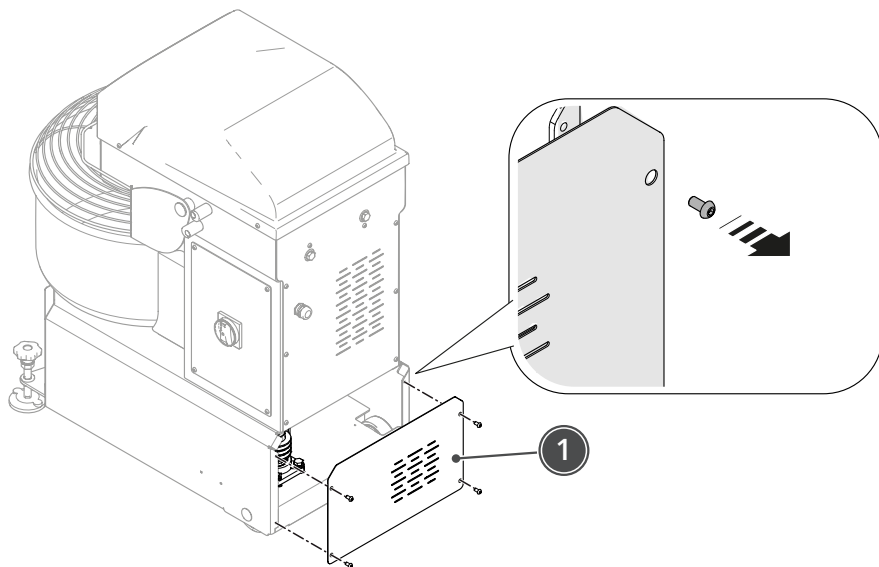
- Die Muttern (5) festziehen;
- Die Schutzplatte und den Gehäusedeckel erneut anbringen.



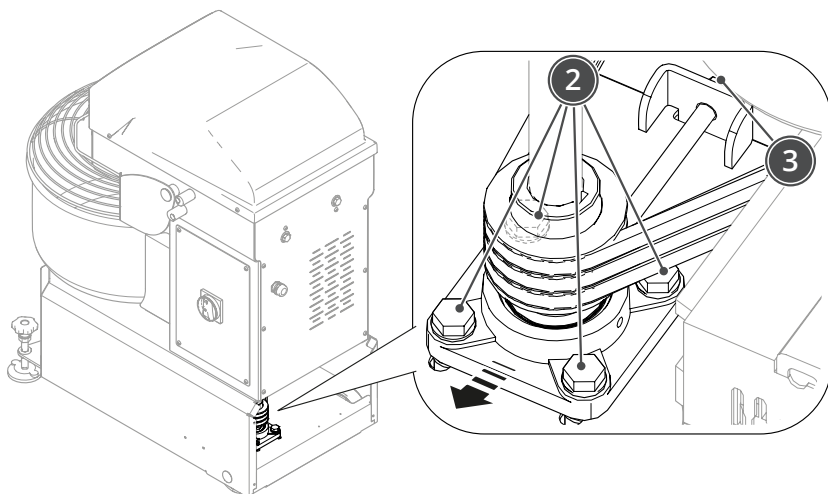
WARTUNG

6.2.3 Spannung des unteren Riemens

- Die Schrauben des Schutzgehäuses (1) lösen und dieses entfernen;



- Die Muttern (2) lösen;
- Die Mutter (3) auf- oder festdrehen, um die Riemen Spannung einzustellen;



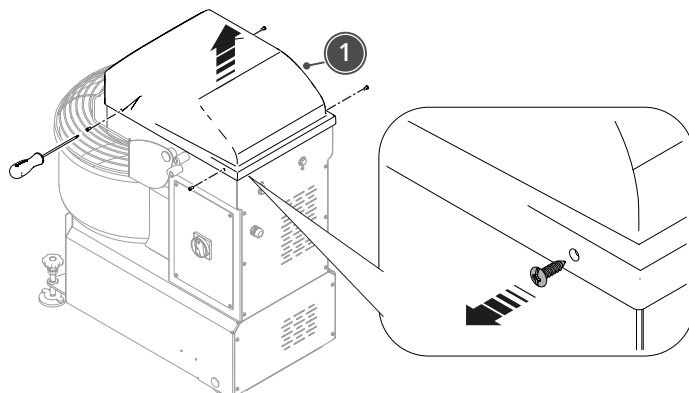
- Die Muttern (2) festziehen;
- Das Schutzgehäuse erneut anbringen.



WARTUNG

6.2.4 Auswechslung der oberen Riemen

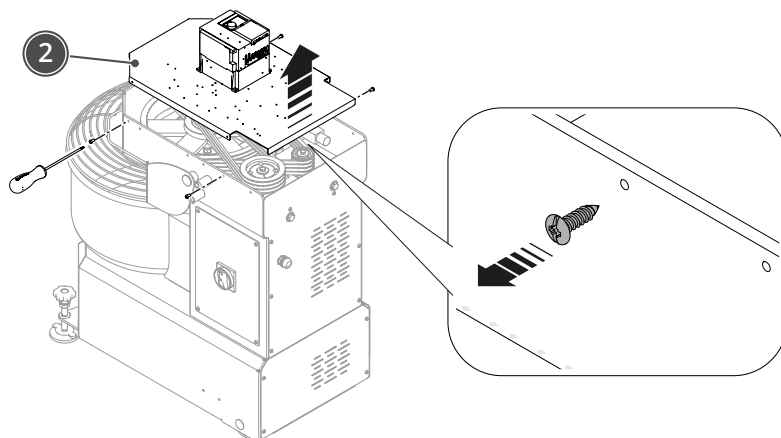
- Die Schrauben des Gehäusedeckels (1) lösen und diesen entfernen;



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Auf der Schutzplatte (2) sind unter Spannung stehende Komponenten montiert. Daher darf dieser Vorgang nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

- Die Schrauben der Schutzplatte (2) lösen und diese entfernen;

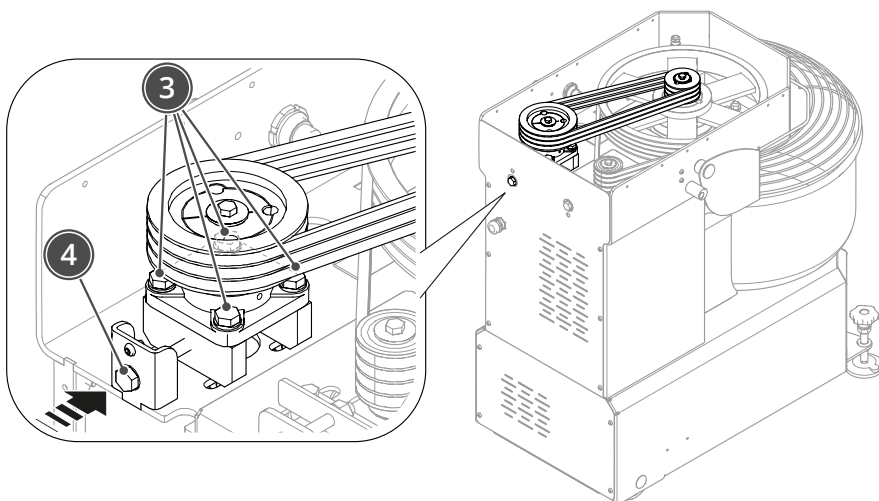




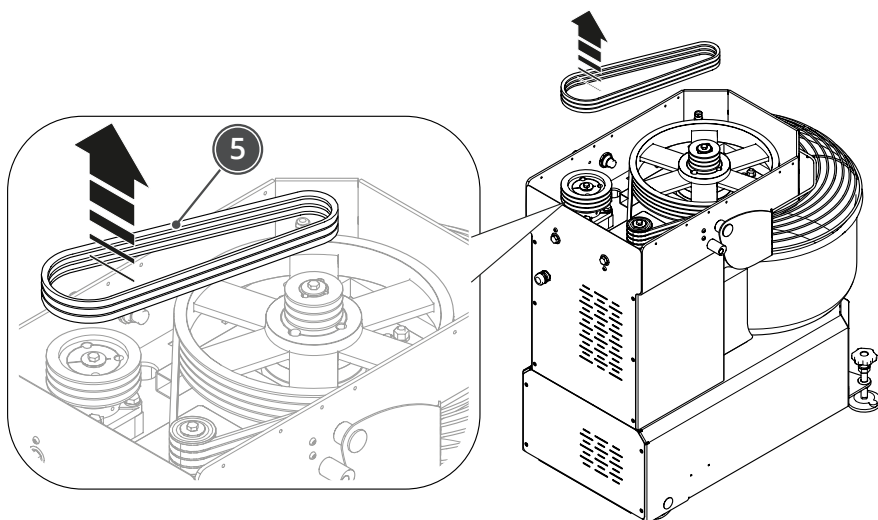
WARTUNG

Auswechslung des kleinen Riemens

- Die Muttern (3) lösen;
- Die Mutter (4) auf- oder festdrehen, um die Riemenspannung zu lockern;



- Den Riemen ausbauen (5) und mit einem originalen Ersatzteil austauschen;

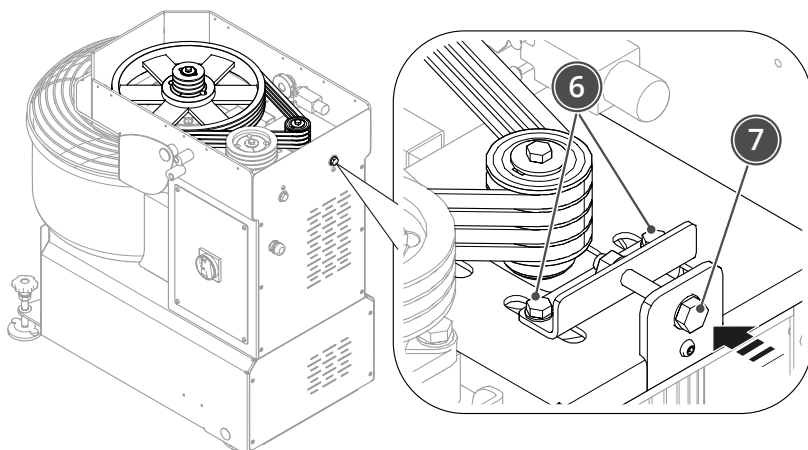


- Die Riemenspannung über die Mutter (4) einstellen;
- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzplatte und den Gehäusedeckel erneut anbringen.

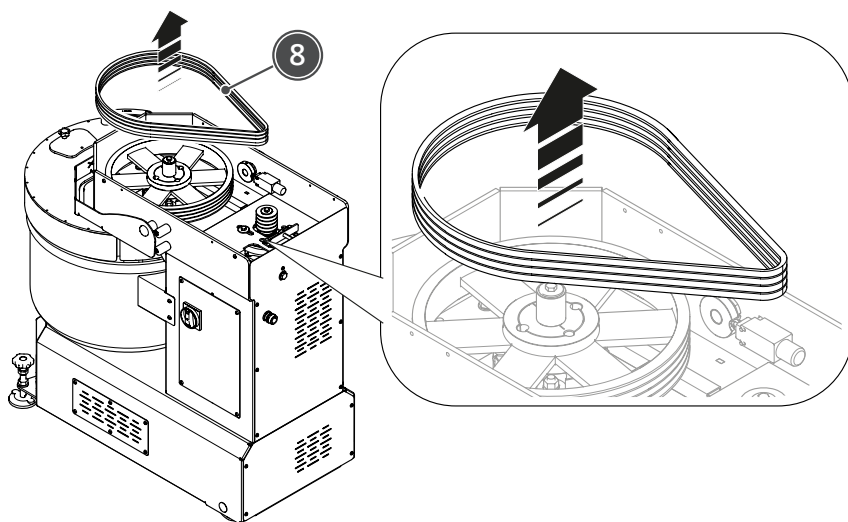
WARTUNG

Auswechslung des großen Riemens

- Den kleinen Riemen ausbauen (siehe *“Spannung des kleinen Riemens”* seite 145)
- Die Muttern (6) lösen;
- Die Mutter (7) auf- oder festdrehen, um die Riemenspannung zu lockern;



- Den Riemen ausbauen (8) und mit einem originalen Ersatzteil austauschen;



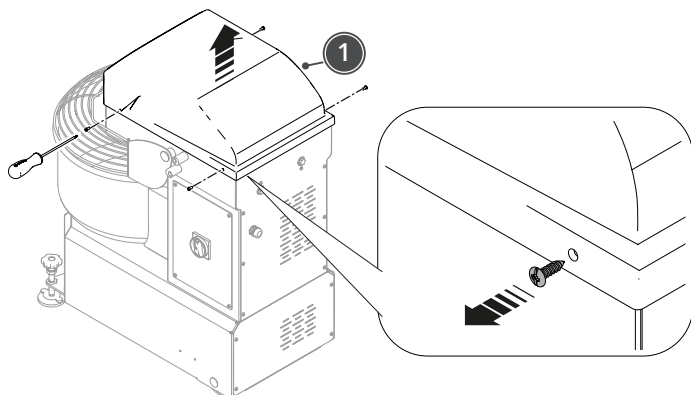
- Die Riemenspannung über die Mutter (7) einstellen;
- Die Muttern (6) festziehen;
- Die Schutzplatte und den Gehäusedeckel erneut anbringen.



WARTUNG

6.2.5 Auswechslung des unteren Riemens

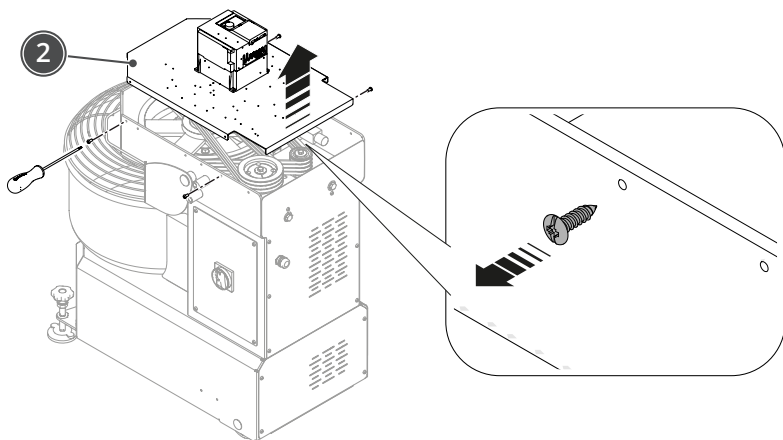
- Die Schrauben des Gehäusedeckels (1) lösen und diesen entfernen;



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Auf der Schutzplatte (2) sind unter Spannung stehende Komponenten montiert. Daher darf dieser Vorgang nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

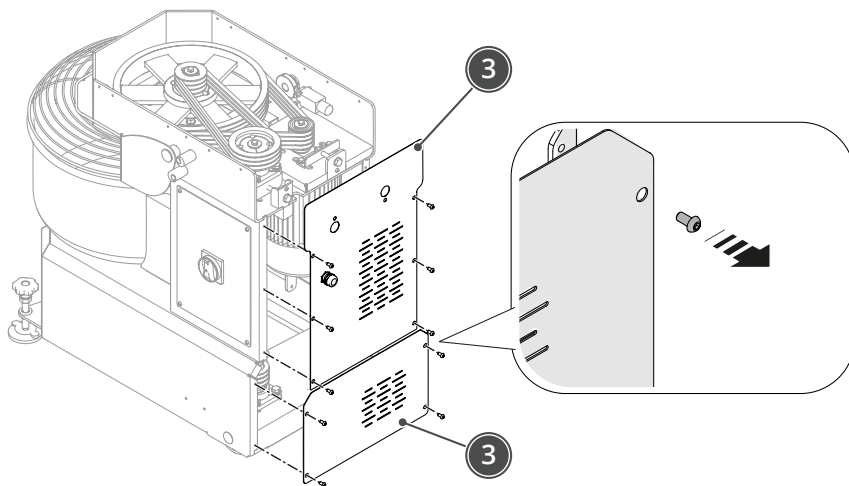
- Die Schrauben der Schutzplatte (2) lösen und diese entfernen;



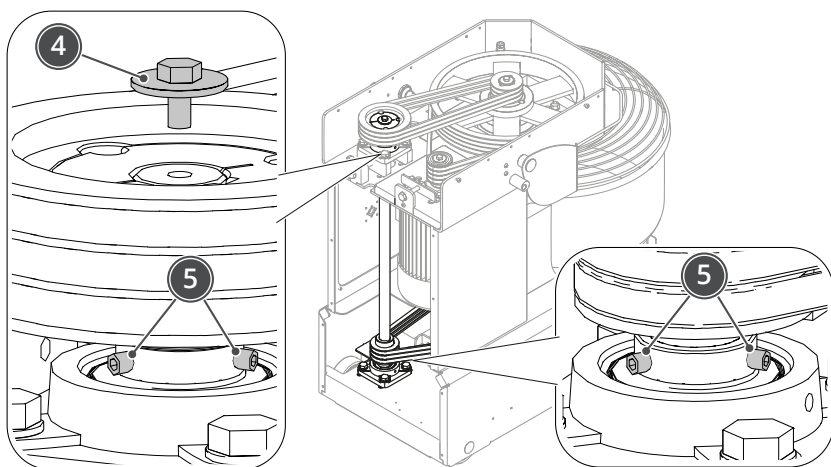


WARTUNG

- Die Schrauben der Schutzgehäuseteile (3) lösen und diese entfernen;



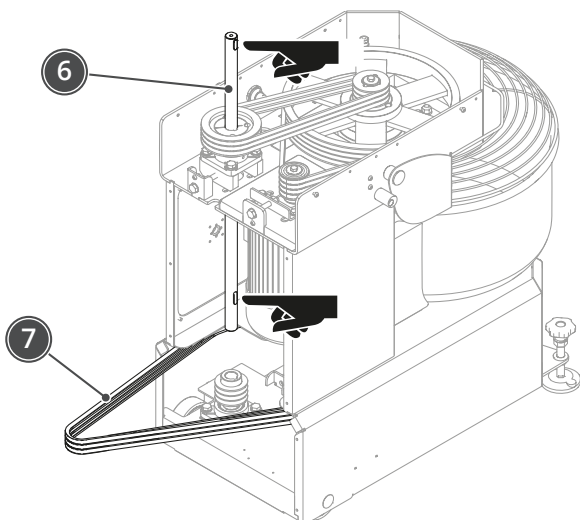
- Den oberen Riemen gemäß den Anweisungen unter Absatz "6.2.3 Spannung des unteren Riemens" *seite 146*
- Den unteren Riemen gemäß den Anweisungen unter Absatz "5.2 Rezepte" *seite 134* lockern;
- Die Mutterschraube (4) auf der oberen Riemenscheibe entfernen;
- Die Gewindestifte (5) auf der oberen und unteren Riemenscheibe lösen;





WARTUNG

- Die Welle ausbauen (6) und dabei auf die Sperrklinken achten;
- Den Riemen ausbauen (7) und mit einem originalen Ersatzteil austauschen;



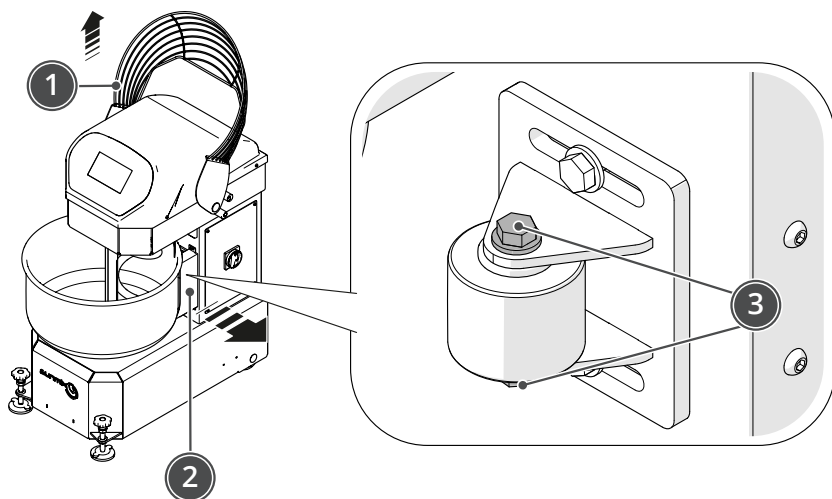
- Die Welle erneut einbauen und dabei auf die Sperrklinken achten;
- Die vorher gelockerten Gewindestifte erneut einschrauben, um die Welle zu befestigen;
- Die Spannung der vorher gelockerten Riemen einstellen;
- Die Schutzgehäuseteile, die Schutzplatte und den Gehäusedeckel erneut anbringen.



WARTUNG

6.2.6 Auswechslung der Gummirollen

- Das bewegliche Schutzgitter (1) anheben;
- Die Muttern des Schutzgehäuses (2) lösen;
- Die beiden Schutzgehäuseteile (2) auf jeder Seite entfernen;
- Die Muttern (3) aufschrauben;
- Die beiden Gummirollen auf jeder Seite ausbauen und mit Originalersatzteilen austauschen;



- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzgehäuseteile erneut anbringen.

6.3 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.



VORSICHT: GEFAHR

Es ist wichtig, dass Sie erst dann eingreifen, nachdem Sie diese Anleitung gründlich durchgelesen haben.



WARTUNG

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist
		- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
		- Stellen Sie sicher, dass das Verriegelungssystem in der geschlossenen Position ist und funktioniert.
	Das bewegliche Schutzgitter ist nicht korrekt geschlossen	- Stellen Sie sicher, dass das bewegliche Schutzgitter korrekt geschlossen ist
	Der Elektromotor oder die Elektronikarte ist defekt	- Wenden Sie sich an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Riemen oder mechanische Teile defekt	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten ZIEHEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormalen Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller oder den Vertragshändler vor Ort.



WARNUNG

Wenn das Gerät auch nach der Umsetzung der vorgeschlagenen Lösungen nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, wenden Sie sich an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort.



ENTSORGUNG

7 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.



VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



8 Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, wenden Sie sich für die Übermittlung einer Ersatzteilliste an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort, denen die Seriennummer des Geräts mitgeteilt werden muss.

9 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.



WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.



LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA

Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones de conformidad se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

Esta máquina está diseñada y fabricada de conformidad con las directivas: 2006/42/CE, 2006/95/CE y 2004/108/CE.

El idioma de redacción original de este manual es el italiano



ÍNDICE

Índice

1	Seguridad	158
1.1	Información importante para la seguridad	158
1.1.1	Advertencias generales	158
1.1.2	Prohibiciones	160
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	161
2	Presentación del aparato	162
2.1	Identificación	162
2.2	Entorno de trabajo	162
2.3	Datos técnicos y dimensionales	163
2.4	Descripción	164
2.5	Ruido aéreo	165
2.6	Componentes principales	165
3	Notas preliminares sobre el aparato	166
3.1	Recepción del producto	166
3.2	Transporte y manipulación	166
3.3	Primera puesta en servicio	167
3.3.1	Limpieza preliminar	168
3.3.2	Conexión eléctrica	168
3.3.3	Precauciones de uso	168
3.3.4	Descripción de los mandos	169
4	Uso	170
4.1	Preparación del aparato para el trabajo	170
4.2	Funcionamiento	170
4.3	Extracción de la masa	170
4.3.1	Apagado del aparato	170
4.4	Largas temporadas de inactividad	170
5	Panel de mando	171
5.1	Modalidad manual	171
5.2	Recetas	172
5.2.1	Modificar recetas	173
5.2.2	Nueva receta	174
5.3	Ajustes	175
5.3.1	Alarma de sobrettemperatura	175
6	Mantenimiento	176
6.1	Limpieza	177
6.1.1	Limpieza del aparato al final del turno	178
6.1.2	Limpieza del plano de apoyo	179
6.2	Mantenimiento extraordinario	180
6.2.1	Limpieza interna del aparato	181
6.2.2	Tensado de las correas superiores	182
6.2.3	Tensado de la correa inferior	184
6.2.4	Sustitución de las correas superiores	185
6.2.5	Sustitución de la correa inferior	188
6.2.6	Sustitución de ruedas engomadas	191
6.3	Posibles fallos de funcionamiento	192
7	Eliminación	193
8	Repuestos	193
9	Anexos	193



SEGURIDAD

1 Seguridad

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, dirijase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comuníquelo inmediatamente al problema al transportista y al proveedor del producto.
- El aparato está diseñado para trabajar masas a base de harina de cereales para pizzerías y panaderías, con una hidratación mínima del 60 %.
- No está permitido utilizar el aparato para fines no incluidos en los previstos.
- Está terminantemente prohibido utilizar el aparato para procesar productos no alimentarios, por motivos de salud, higiene y garantía.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.



SEGURIDAD

- No utilice productos congelados sólidos (agua, aceite, huevos, etc.).
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
 - *Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.*
 - *Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).*
 - *Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes.*
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes electromagnéticas.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, puede ser sustituido solo por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado al mantenimiento y la reparación.



SEGURIDAD

- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:
 - ponga en "OFF" el interruptor principal del aparato
 - desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se puede acceder fácilmente al enchufe, conviene desconectar el interruptor omnipolar correspondiente a la toma a la que está conectado el aparato
- Retire por completo cualquier producto alimentario que haya en la máquina y realice las operaciones de limpieza.
- Utilice solo repuestos originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constata o sospecha la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.



SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO apoyar cualquier objeto sobre el aparato, ya sea durante el uso como cuando esté en reposo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilízelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



ATENCIÓN
peligro de aplastamiento
de las manos.



PROHIBIDO
limpiar, lubricar y ajustar los
elementos de la máquina cuando
estén en marcha.



ATENCIÓN
órganos mecánicos en
movimiento.



PROHIBIDO
retirar los dispositivos de seguridad.

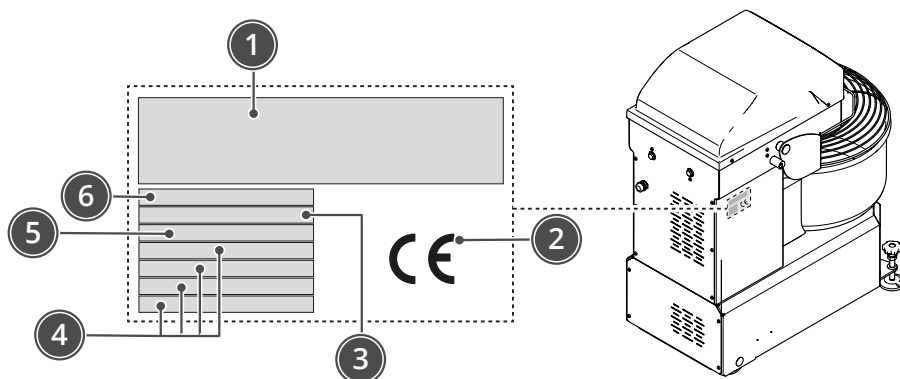


PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



- 1 Identificación del fabricante
- 2 Marcado CE de conformidad
- 3 Año de fabricación
- 4 Datos técnicos
- 5 Modelo del aparato
- 6 Número de serie



ADVERTENCIA

Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

2.2 Entorno de trabajo

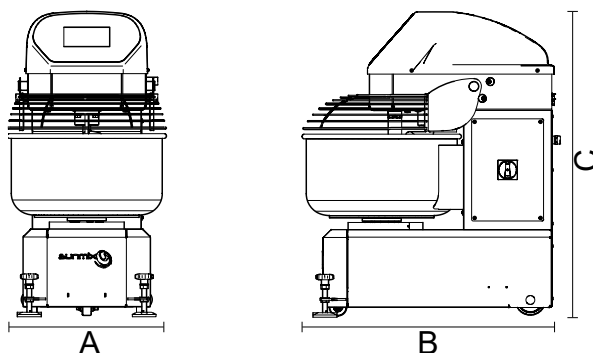
El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C;
- Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).
- Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes;
- El local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso).



PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales



1 motor/1 motor - Volt 230/50Hz/1Ph

Modelo	Capacidad de masa kg	Capacidad de harina kg	Volumen del recipiente l	Motor de espiral kW	Peso Kg	Medidas		
						A cm	B cm	C cm
Smart Line 30	30	18	45	2.2	160	48	80	102
Smart Line 40	40	22	55	2.2	165	54	85	102
Smart Line 50	50	26	67	3	210	54	95	110



PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

El aparato Smart Line está fabricado para trabajar masas a base de harina de cereales. El trabajo consiste en la amalgamación de la harina, agua, sal, levadura y, en su caso, otros componentes alimentarios elegidos por el usuario, hasta que se alcanza la consistencia deseada.

La acción se lleva a cabo mediante una espiral de acero inoxidable cuyo movimiento está sincronizado con la rotación del recipiente.

La amasadora Smart Line presenta las siguientes características:

- transmisión de correas;
- posibilidad de efectuar el tensado de las correas;
- presencia de 1 motor para accionamiento específico del recipiente y de la espiral, un solo accionamiento para ambos;
- recipiente de acero inoxidable, con espiral amasadora de acero inoxidable de alta resistencia y barra rompemasa de acero inoxidable;
- protección de las partes de hierro mediante pintado epoxi en horno;
- componentes móviles montados en cojinetes de bolas con juntas de estanqueidad de tipo long-life;
- dos ruedas fijas, una rueda giratoria y dos pies para una colocación segura;
- dispositivo de seguridad con bloqueo total de los componentes móviles y de los mandos;
- tecnología inverter, PLC y panel de operador;
- sensor de temperatura de rayos infrarrojos: se puede medir la temperatura instantánea de la masa y ajustar la temperatura máxima para no sobrecalentar la masa;
- memorización de hasta 20 recetas distintas;
- memorización de hasta 6 pasos para cada receta;
- luces led para iluminar el interior del recipiente, permitiendo mantener controlada la masa durante todas las fases de trabajo, con la posibilidad de activarla o desactivarla;
- interruptor general;
- circuito eléctrico con componentes de control a baja tensión de 24 V para mayor seguridad;
- cable de conexión a la red eléctrica, del tipo no propagador de incendio, según la alimentación necesaria, longitud estándar L=3 m, sin enchufe en el extremo.



ADVERTENCIA

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

El aparato está fabricado con materiales seleccionados y técnicas de producción adecuadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un considerable ahorro energético y la seguridad de funcionamiento.

Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

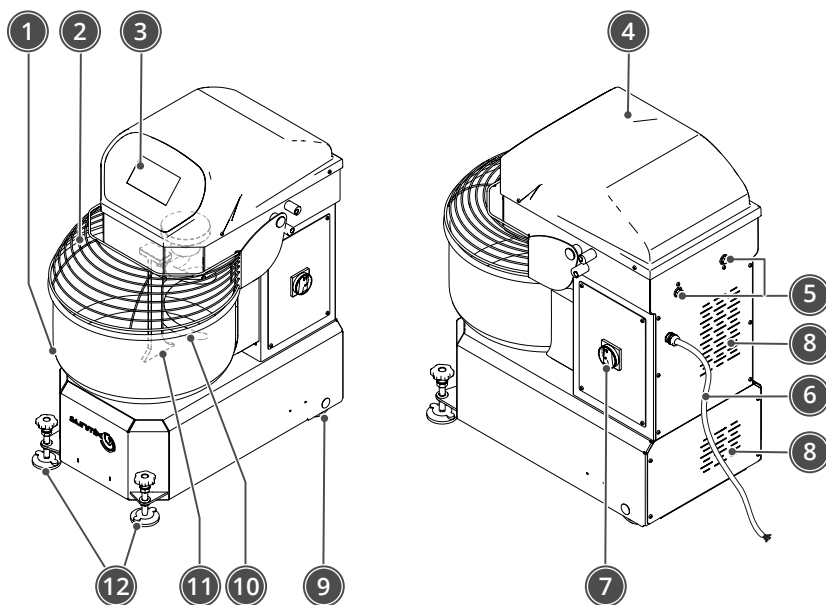


PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.5 Ruido aéreo

El ruido aéreo producido por la máquina presenta un valor constante e inferior a 70 dB(A).

2.6 Componentes principales



- 1 Recipiente
- 2 Resguardo móvil
- 3 Pantalla digital
- 4 Tapa de protección
- 5 Tensor de correas
- 6 Cable de alimentación
- 7 Seccionador
- 8 Rejilla de ventilación
- 9 Rueda
- 10 Espiral amasadora
- 11 Barra rompemasa
- 12 Pies ajustables



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

3 Notas preliminares sobre el aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón o por una caja de madera y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.

El siguiente material se suministra dentro del embalaje:

- manual de instrucciones;
- esquemas eléctricos;
- declaración de conformidad a directivas CEE



ADVERTENCIA

Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo repuestos originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.).
- Es necesario utilizar un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO



ESTÁ PROHIBIDO

liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado “2.2 Entorno de trabajo” página 162.
- **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.**
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

- Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.
- Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.

3.3.3 Precauciones de uso



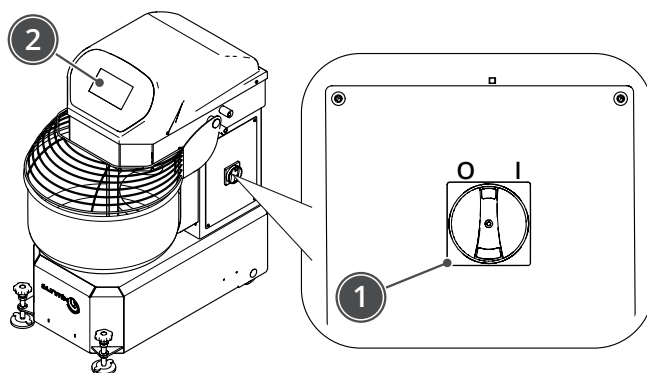
ATENCIÓN, PELIGRO

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el resguardo esté en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

3.3.4 Descripción de los mandos



- 1 Seccionador **ON / OFF** para la alimentación eléctrica
- 2 Pantalla digital de control de las fases de funcionamiento del aparato



USO

4 Uso

Después de asegurarse de que el aparato esté perfectamente limpio, se pueden realizar las operaciones necesarias para obtener la masa deseada.

4.1 Preparación del aparato para el trabajo

Para obtener la masa, se deben efectuar las siguientes operaciones:

- levante por completo el resguardo móvil;
- introduzca los ingredientes de la receta en la cantidad máxima de la capacidad de masa, como se indica en *"Sustitución de la correa pequeña" página 186*.
- baje el resguardo móvil.



ATENCIÓN, PELIGRO

La harina debe introducirse de manera que se forme el menor polvo posible, porque la inhalación de harina puede ser nociva para la salud y provocar rinitis, lagrimeo en los ojos y, en los casos más graves, asma.

4.2 Funcionamiento

Para poner en funcionamiento el aparato, enciéndalo poniendo el interruptor de encendido en «ON», baje el resguardo y pulse el botón de marcha.

De este modo, el aparato realizará el trabajo deseado; una vez lista la masa, detenga el aparato.

Para realizar operaciones de inspección manual de la masa o añadir ingredientes, se recomienda utilizar la abertura del resguardo.

4.3 Extracción de la masa

La masa debe extraerse del recipiente a mano en porciones, con o sin la ayuda de una espátula de plástico.

Al terminar la fase de elaboración de la masa, limpie a fondo el aparato.

4.3.1 Apagado del aparato

El movimiento de rotación de la herramienta y del recipiente se puede interrumpir en cualquier momento; el aparato se detiene también si se corta la corriente.

4.4 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:

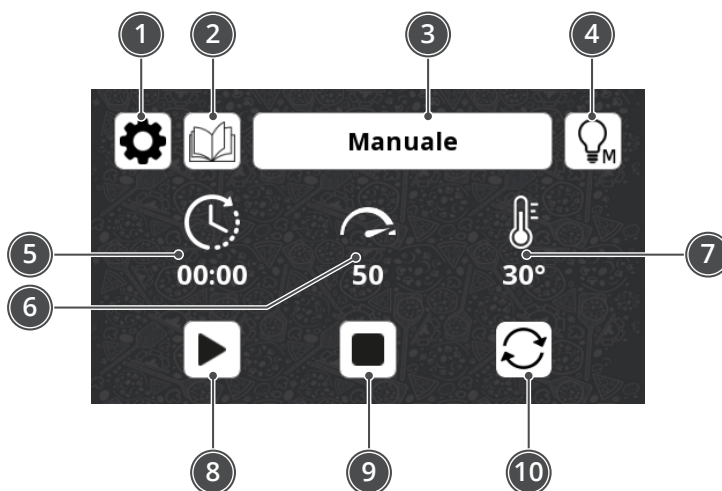
- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica;
- Efectúe una limpieza general del aparato;
- Cubra el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.



PANEL DE MANDO

5 Panel de mando

5.1 Modalidad manual



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Ajustes	Configuración de ajustes (Idioma - Ajustes de pantalla - Gestión de temperatura - Luz del recipiente)
2	Libro	Selección de receta / añadido de receta
3	Modalidad de funcionamiento	Indica la modalidad de funcionamiento
4	Luz del recipiente	ON - OFF iluminación del recipiente
5	Temporizador	Aparece un cronómetro del tiempo progresivo transcurrido
6	Velocidad	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm
7	Temperatura	Indicación de la temperatura de la masa
8	Play	La espiral se activa con las rpm ajustadas; también comienza la cuenta del temporizador
9	Stop	El aparato se detiene; también se para el temporizador*
10	Rotación	Ajuste del sentido de rotación del recipiente, horario/antihorario. Para que el aparato pueda funcionar en sentido antihorario, las revoluciones de la espiral deben ser inferiores a 100 rpm.

(*) Si se pulsa durante 3 s reinicia el temporizador.



Atención:

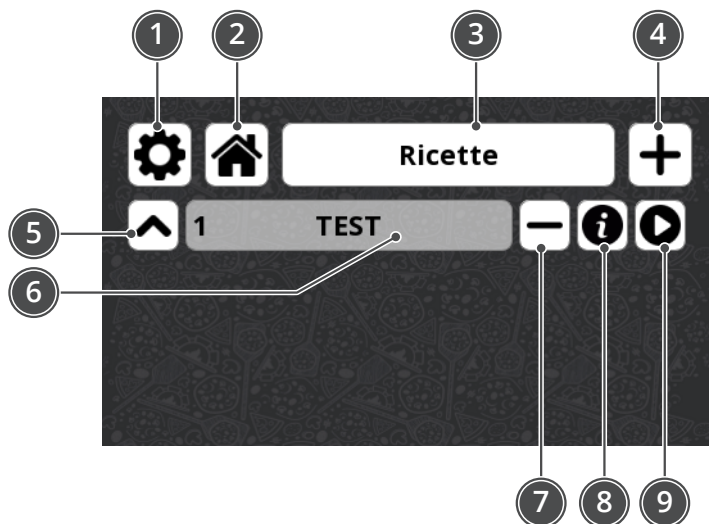
velocidad de la espiral= mín. 50 rpm / máx. 300 rpm



PANEL DE MANDO

5.2 Recetas

En esta ventana se muestran las recetas guardadas. Se pueden guardar hasta 20 recetas. El aparato incluye de serie una receta de TEST.

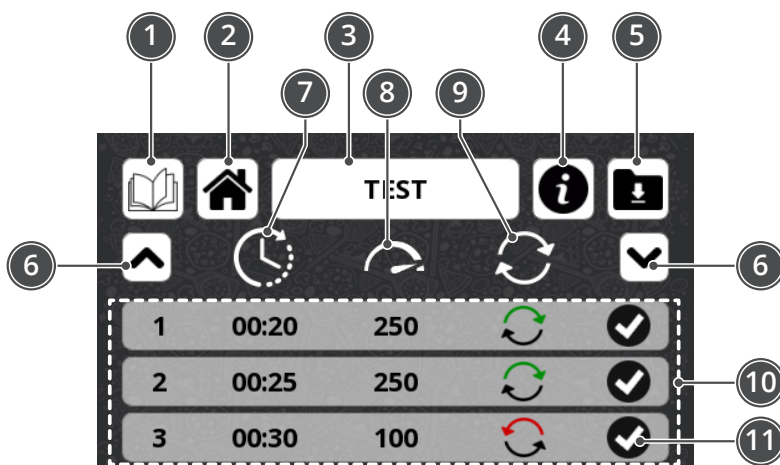


POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Ajustes	Configuración de ajustes (Idioma - Ajustes de pantalla - Gestión de temperatura - Luz del recipiente)
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio
3	Modalidad de funcionamiento	Indica la modalidad de funcionamiento
4	Icono «+»	Aparece la pantalla de modificación de recetas
5	Desplazamiento	Permite desplazarse por la lista de recetas
6	Receta	Modificar receta
7	Icono «-»	Eliminar receta
8	Información	Muestra notas e información de la receta
9	Inicio	Permite iniciar la receta



PANEL DE MANDO

5.2.1 Modificar recetas



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Libro	Lista de recetas
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio
3	Modalidad de funcionamiento	Modificar nombre de receta
4	Información	Muestra notas e información de la receta
5	Guardar	Guardado de la receta. Guarde siempre antes de salir
6	Flecha	Desplazamiento entre las páginas de las fases de trabajo
7	Temporizador	Ajuste del tiempo de funcionamiento (máx. 59 minutos)
8	Velocidad de la espiral	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm (mín. 50 / máx. 300)
9	Rotación	Ajuste del sentido de rotación del recipiente, horario/antihorario; para que el aparato pueda funcionar en sentido antihorario, las revoluciones de la espiral deben ser inferiores a 100 rpm
10	Fase de funcionamiento	Lista de las fases de funcionamiento
11	Estado de fase	✓ MARCA DE VERIFICACIÓN: fase confirmada ✗ DESHABILITADO: esta fase no se aplicará a la receta ⏸ PAUSA: al terminar esta fase, el aparato se detiene con una pausa infinita. Esta pausa resulta útil si se desea introducir, en un determinado momento de la receta, ingredientes como agua, sal, aceite, etc. Para reanudar el funcionamiento, el operador debe pulsar PLAY; el aparato retomará la receta. Cuando el aparato se pone en PAUSA, el temporizador empieza a contar, para que el operador sepa cuánto tiempo lleva detenida.



PANEL DE MANDO

5.2.2 Nueva receta

Para crear una nueva receta, siga estos pasos:

- Pulse el icono del libro;
- Pulse el icono «+» para añadir una nueva receta;
- Asigne un nombre a la receta;
- Ajuste el primer parámetro de temporizador;
- Ajuste el primer parámetro de velocidad de la espiral;
- Ajuste el primer parámetro con la dirección de rotación del recipiente;
- Introduzca notas, en su caso;
- Repita el proceso para todas las fases de trabajo;
- Guarde la receta.

Para cada receta, todos los parámetros de funcionamiento están a cero, excepto las revoluciones de la espiral, que ya están ajustadas.



PANEL DE MANDO

5.3 Ajustes



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Libro	Lista de recetas
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio.
3	Idioma	Permite seleccionar uno de los idiomas de visualización disponibles: - Italiano - Inglés - Alemán - Francés - Español
4	Ajustes de pantalla	Permite intervenir en: - Ajuste del fondo: selección del fondo de la pantalla.
5	Gestión de temperatura	Permite ajustar: - T_MAX: ajuste de la temperatura máxima. - Offset: permite ajustar un valor de offset. - Control Temp. Máx.: activa/desactiva la modalidad de control de la temperatura alcanzada.
6	Luz del recipiente	Permite ajustar la luz del recipiente con las siguientes modalidades: - Manual: se enciende y se apaga manualmente. - Automática al iniciar: la luz se enciende al comenzar el trabajo- - Siempre ON: luz siempre encendida- - Siempre OFF: luz siempre apagada.

5.3.1 Alarma de sobret temperatura

En caso de temperatura excesiva de la masa, aparecerá una página que permite elegir entre:

- ☒ Ignorar la T_max de la masa y continuar
- ☐ Mantener la T_max de la masa y continuar



¡ATENCIÓN!

Debe utilizarse siempre con la máquina detenida. De lo contrario, la máquina se pone en alarma y el impulso no funciona.



MANTENIMIENTO

6 Mantenimiento

Las intervenciones de mantenimiento tienen la finalidad de mantener inalteradas a lo largo del tiempo las condiciones técnicas y de seguridad previstas para el aparato. Por sus características constructivas, el aparato requiere pocas intervenciones de mantenimiento, realizadas con poca frecuencia.

Al terminar la intervención, compruebe que las protecciones previstas que se hayan desmontado estén montadas y fijadas en su sitio.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ATENCIÓN, PELIGRO

En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	- Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del aparato
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato
Limpieza del aparato al final del turno	Inspección visual	Diaria	
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante
Limpieza del plano de apoyo	Inspección visual	Semanal	- Siga las instrucciones para la limpieza del plano de apoyo



MANTENIMIENTO

6.1 Limpieza

Por motivos de higiene y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es necesario limpiar a diario el recipiente, el resguardo y la espiral, eliminando las incrustaciones. En cualquier caso, hay que desempolvar todo el aparato para evitar que se acumulen harina y suciedad en las superficies.

Estas operaciones de limpieza requieren el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguido de un aclarado con agua; para las incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA

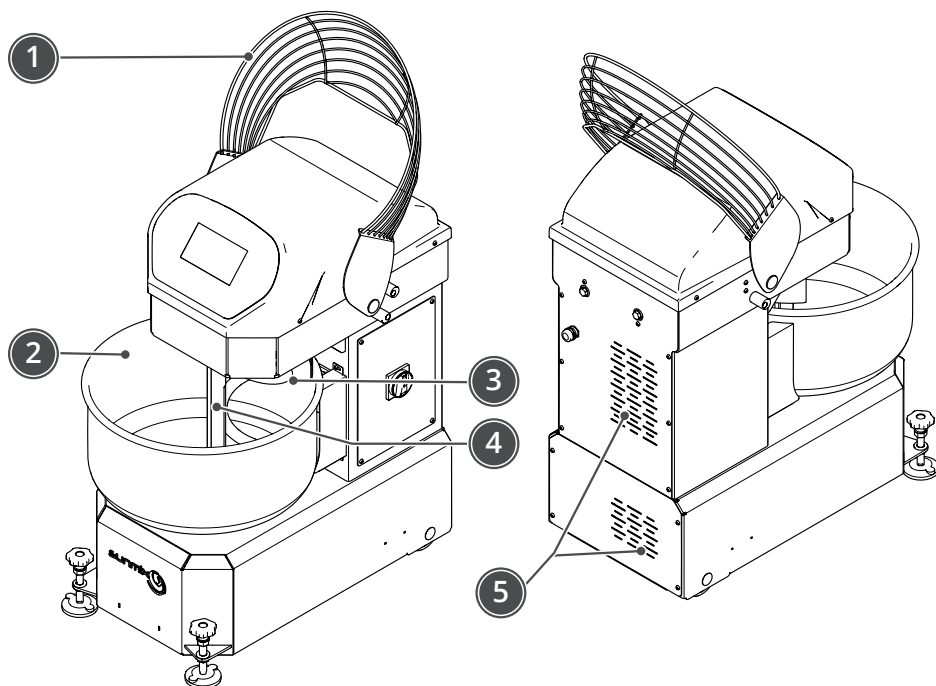
- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Las operaciones de limpieza requieren el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguido de un aclarado con agua; para las incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico.
- No utilice chorros de agua directos en la máquina
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.
- No deje nunca el aparato sucio entre dos sesiones de trabajo.



MANTENIMIENTO

6.1.1 Limpieza del aparato al final del turno

- Levante el resguardo móvil (1);
- Limpie a fondo el resguardo móvil (1), el recipiente (2), la espiral (3) y la barra rompe-masa (4) mientras el material siga blando;
- Use agua caliente para eliminar los restos de masa y aclare;
- Seque con papel absorbente para uso alimentario;
- Limpie las partes externas, especialmente las rejillas de ventilación (5), con una bayeta suave.

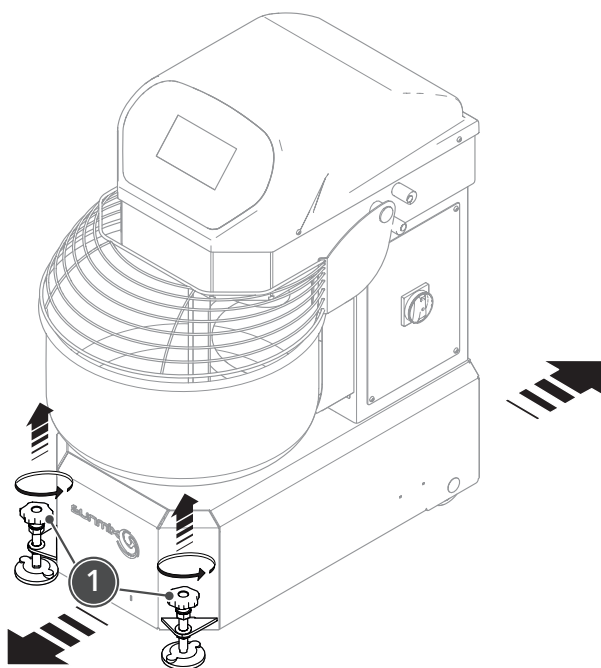




MANTENIMIENTO

6.1.2 Limpieza del plano de apoyo

- Desenrosque los pies ajustables (1);
- Mueva el aparato de su posición habitual de funcionamiento;
- Limpie la superficie con medios adecuados;
- Coloque el aparato en su sitio;
- Enrosque y ajuste los pies.





MANTENIMIENTO

6.2 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante o el distribuidor local, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante o el distribuidor local.

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Limpieza interna del aparato	Inspección visual	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la limpieza interna del aparato
Ajustes de correas	Comprobación del funcionamiento	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para el ajuste de las correas
Sustitución de correas	Comprobación del funcionamiento	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la sustitución de las correas
Sustitución de ruedas engomadas	Comprobación del funcionamiento	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la sustitución de las ruedas engomadas



MANTENIMIENTO

6.2.1 Limpieza interna del aparato



ADVERTENCIAS

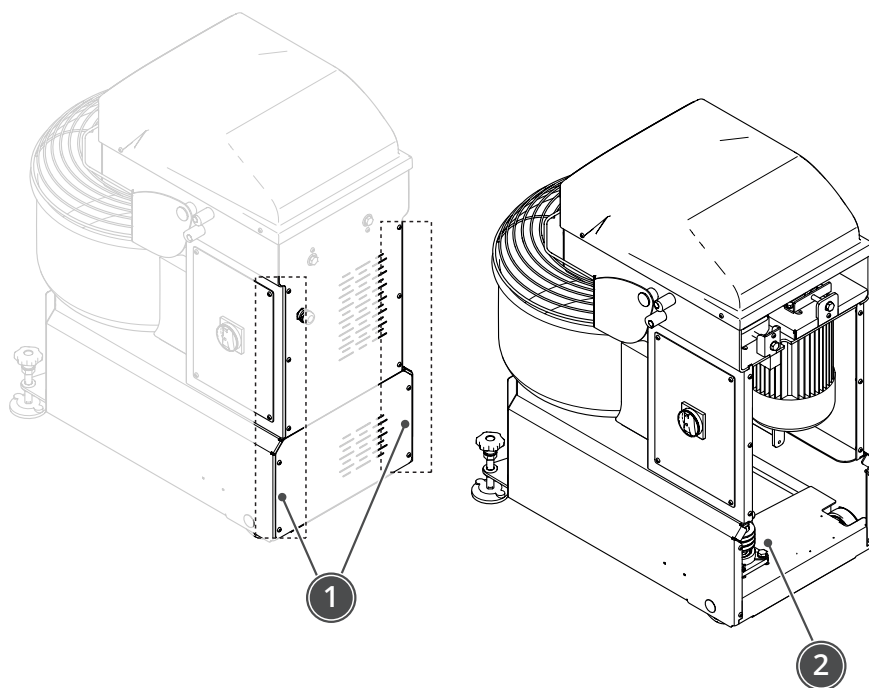
Tenga cuidado al desmontar el panel trasero: el cable de alimentación eléctrica no puede estar desconectado del aparato.



ATENCIÓN, PELIGRO

El desmontaje del cárter para las operaciones de limpieza debe realizarse siempre con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica de alimentación

- Desenrosque los tornillos (1) y quite los cárteres de protección;
- Limpie la máquina por dentro (2) utilizando una aspiradora y teniendo en cuenta que puede haber grasa y polvo alimentario;



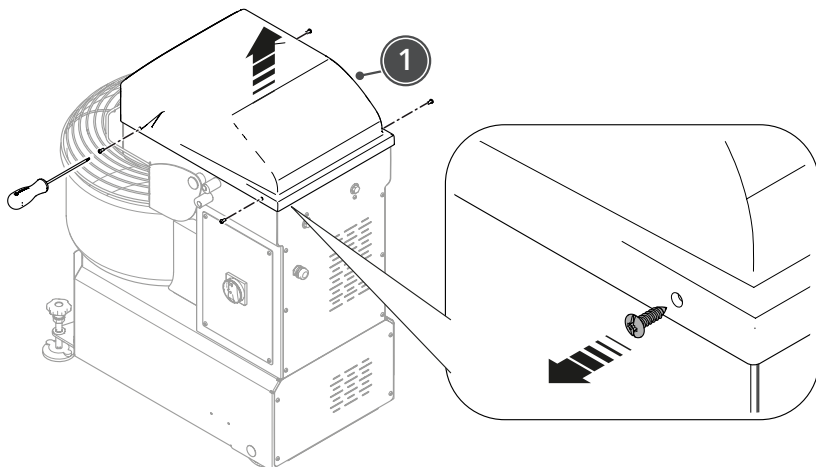
- Vuelva a montar los cárteres de protección.



MANTENIMIENTO

6.2.2 Tensado de las correas superiores

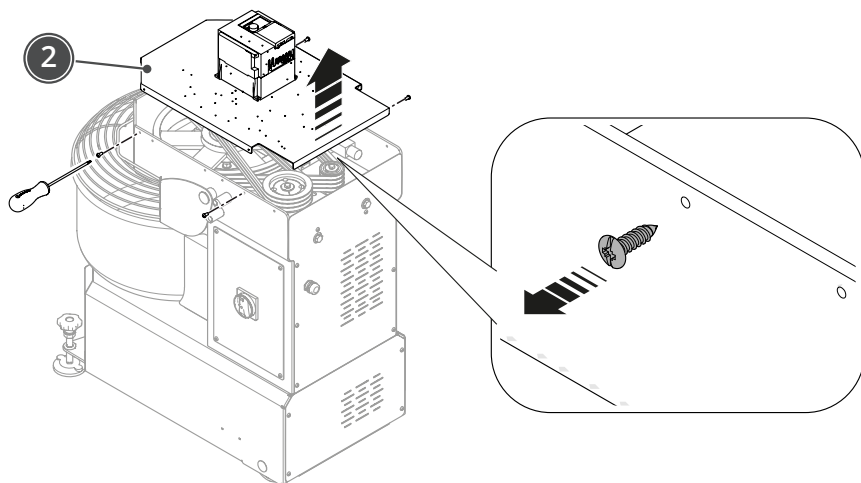
- Desenrosque los tornillos de la tapa de protección (1) y quítela;



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Hay componentes bajo tensión instalados en el panel de protección (2). La operación debe ser efectuada solo por personal cualificado.

- Desenrosque los tornillos del panel de protección (2) y quítelo;

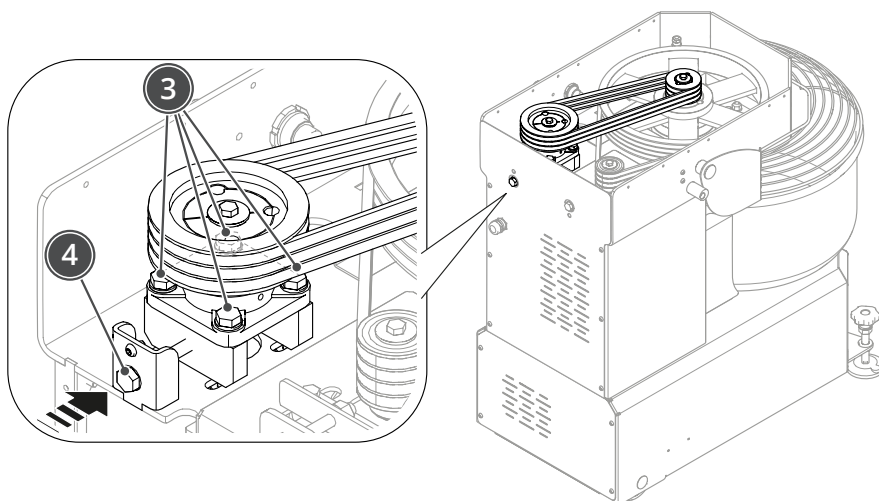




MANTENIMIENTO

Tensado de la correa pequeña

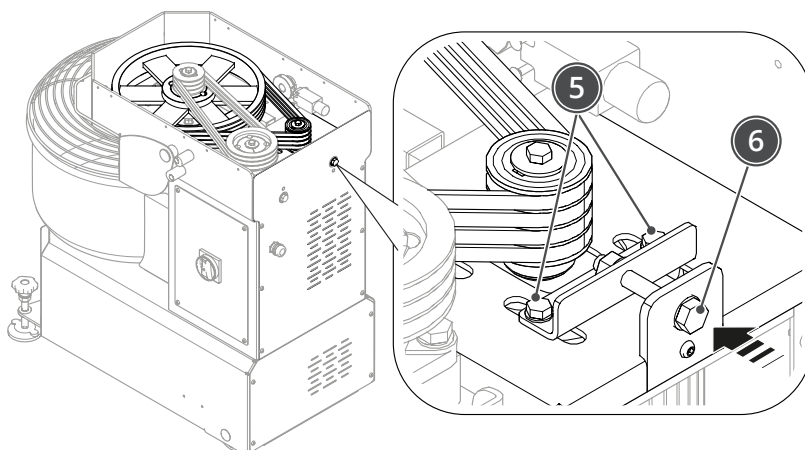
- Afloje las tuercas (3);
- Afloje o apriete la tuerca (4), para ajustar la tensión de la correa;



- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar el panel de protección y la tapa de protección.

Tensado de la correa grande

- Afloje las tuercas (5);
- Afloje o apriete la tuerca (6), para ajustar la tensión de la correa;



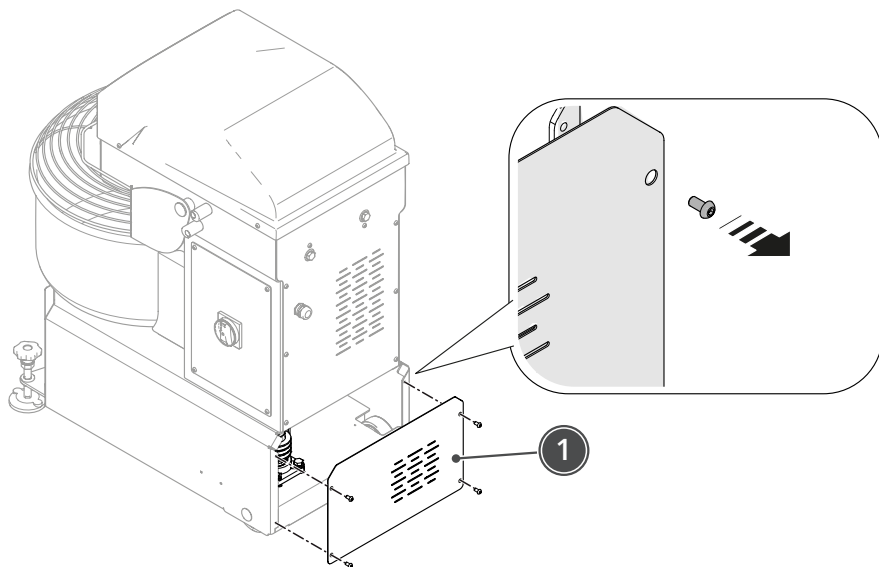
- Apriete las tuercas (5);
- Vuelva a montar el panel de protección y la tapa de protección.



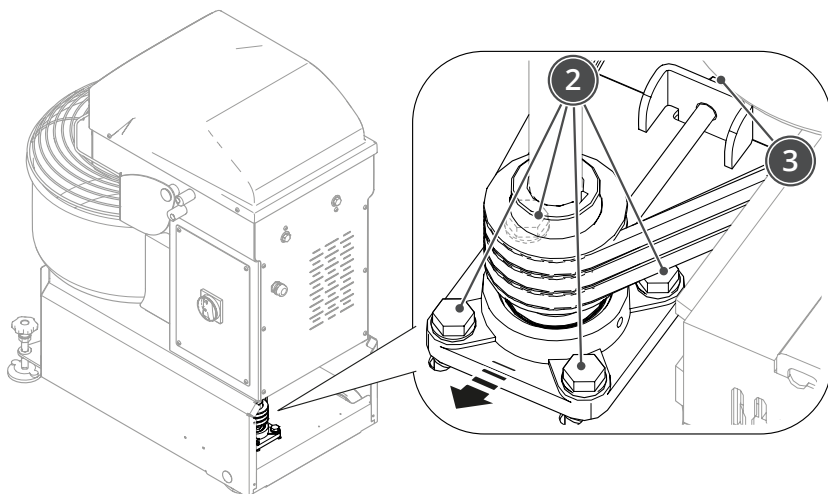
MANTENIMIENTO

6.2.3 Tensado de la correa inferior

- Desenrosque los tornillos del cárter (1) y quítelo;



- Afloje las tuercas (2);
- Afloje o apriete la tuerca (3), para ajustar la tensión de la correa;



ES

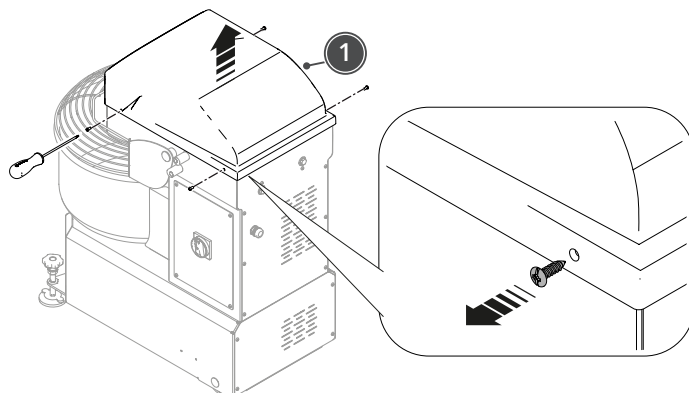
- Apriete las tuercas (2);
- Vuelva a montar el cárter.



MANTENIMIENTO

6.2.4 Sustitución de las correas superiores

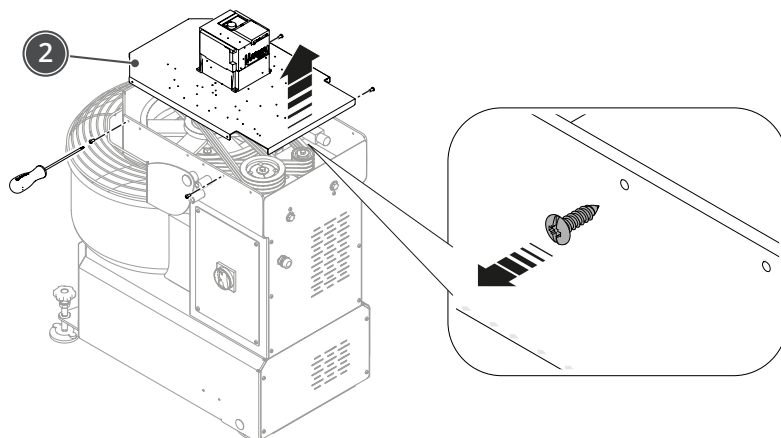
- Desenrosque los tornillos de la tapa de protección (1) y quítela;



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Hay componentes bajo tensión instalados en el panel de protección (2). La operación debe ser efectuada solo por personal cualificado.

- Desenrosque los tornillos del panel de protección (2) y quítelo;

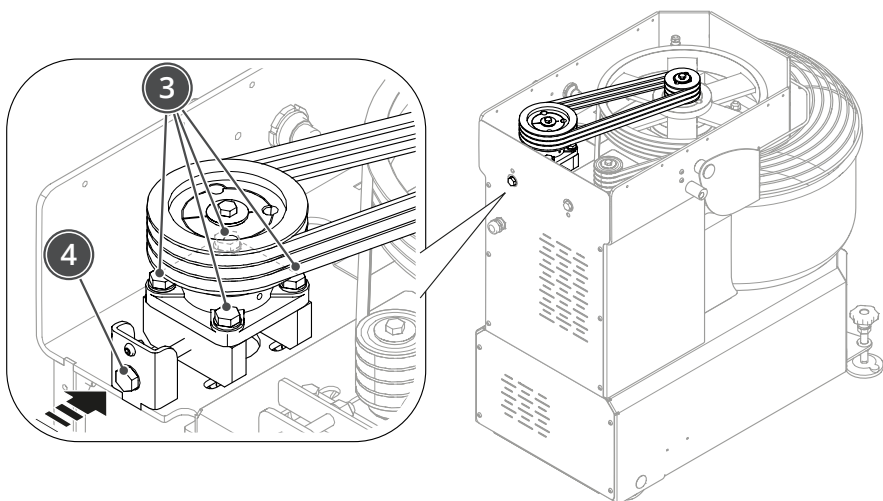




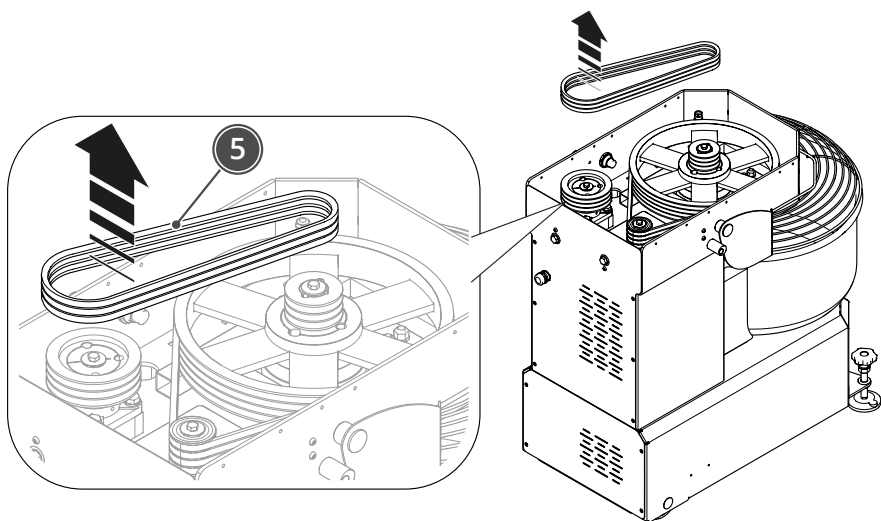
MANTENIMIENTO

Sustitución de la correa pequeña

- Afloje las tuercas (3);
- Afloje o apriete la tuerca (4), para aflojar la tensión de la correa;



- Retire la correa (5) y sustitúyala por un recambio original;



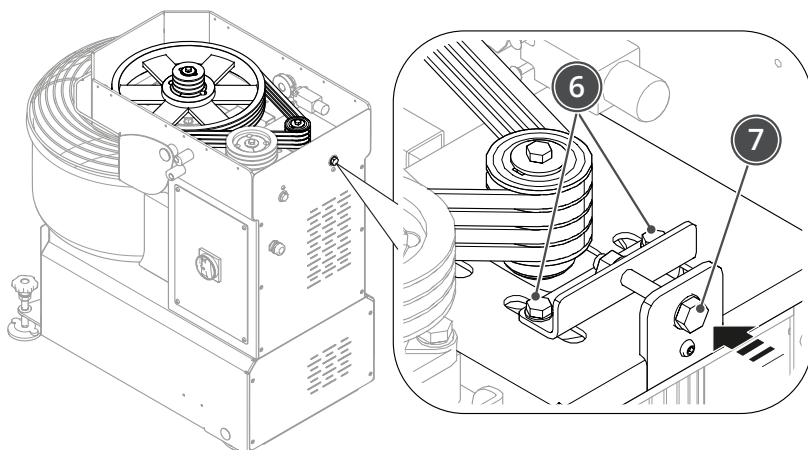
- Ajuste la tensión de la correa con la tuerca (4);
- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar el panel de protección y la tapa de protección.



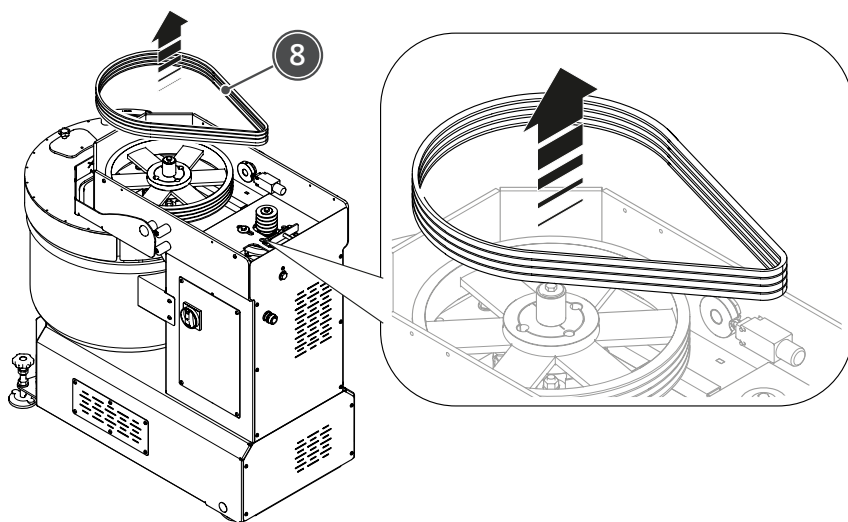
MANTENIMIENTO

Sustitución de la correa grande

- Retire la correa pequeña (consulte “*Tensado de la correa pequeña*” página 183)
- Afloje las tuercas (6);
- Afloje o apriete la tuerca (7), para aflojar la tensión de la correa;



- Retire la correa (8) y sustitúyala por un recambio original;



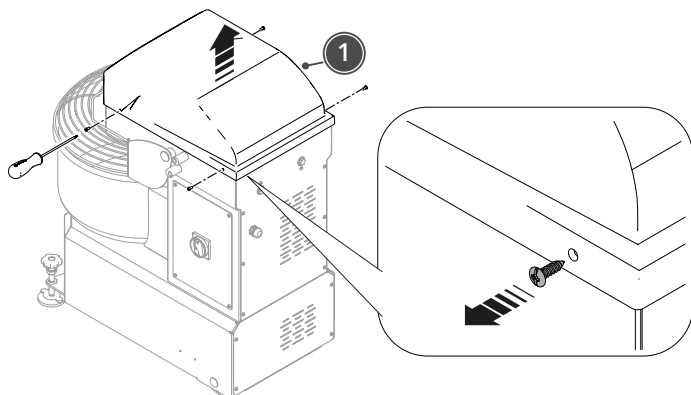
- Ajuste la tensión de la correa con la tuerca (7);
- Apriete las tuercas (6);
- Vuelva a montar el panel de protección y la tapa de protección.



MANTENIMIENTO

6.2.5 Sustitución de la correa inferior

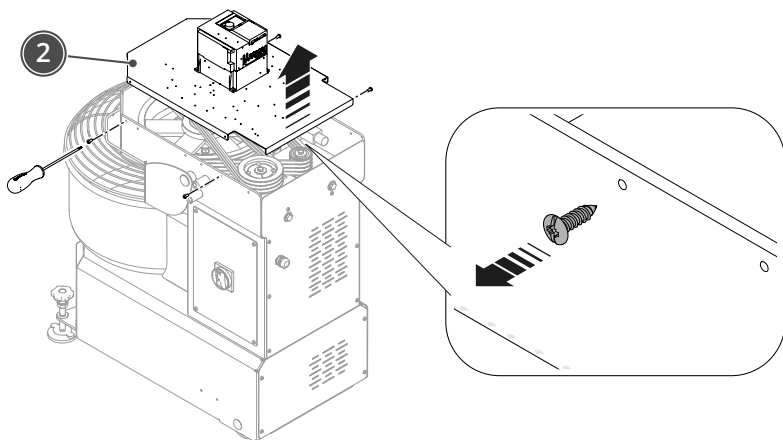
- Desenrosque los tornillos de la tapa de protección (1) y quítela;



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Hay componentes bajo tensión instalados en el panel de protección (2). La operación debe ser efectuada solo por personal cualificado.

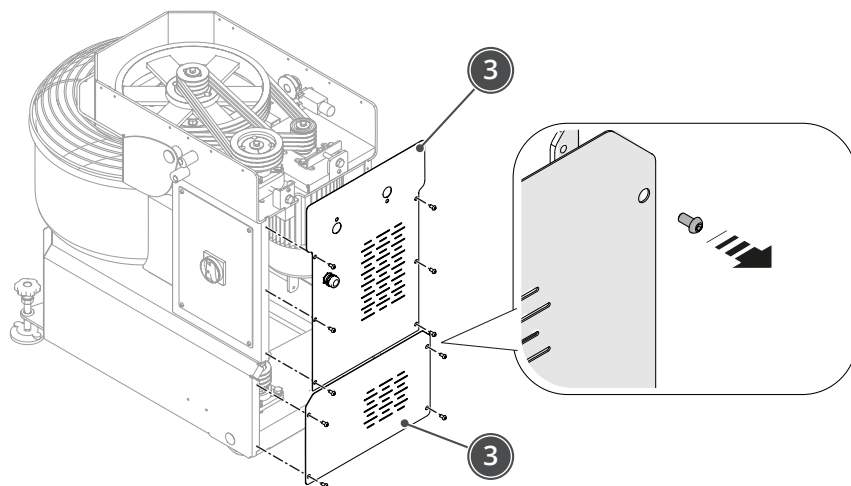
- Desenrosque los tornillos del panel de protección (2) y quítelo;



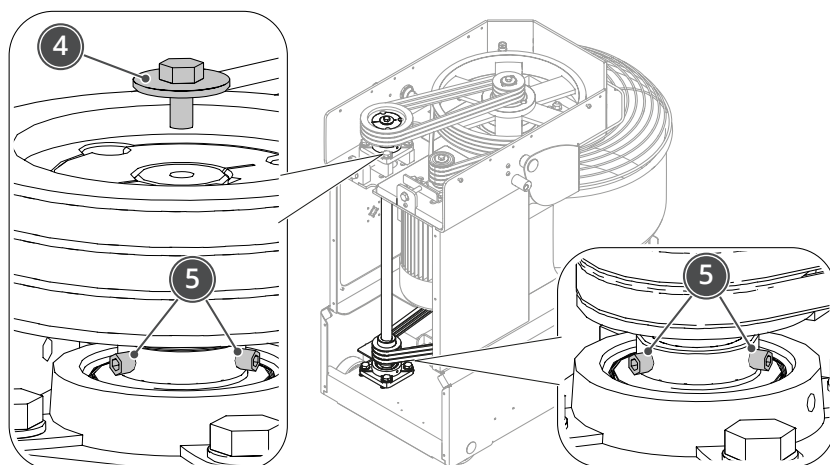


MANTENIMIENTO

- Desenrosque los tornillos de los cárteres de protección (3) y quítelos;



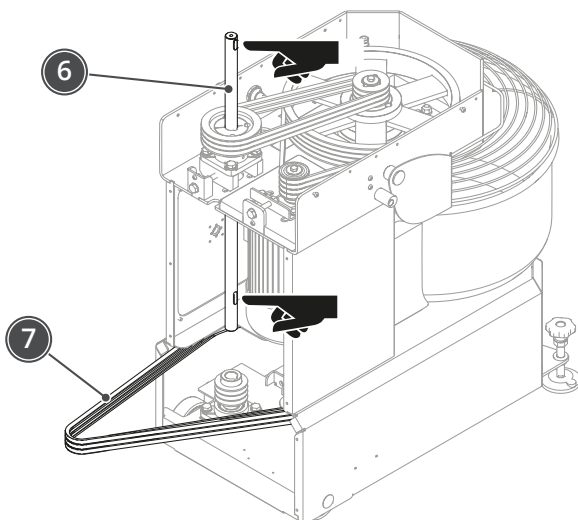
- Afloje la correa superior de la manera descrita en el apartado “6.2.3 Tensado de la correa inferior” página 184
- Afloje la correa inferior de la manera descrita en el apartado “5.2 Recetas” página 172;
- Quite el perno (4) de la polea superior;
- Afloje los tornillos sin cabeza (5) situados en la polea superior e inferior;





MANTENIMIENTO

- Retire el eje (6) teniendo cuidado con las lengüetas de bloqueo;
- Retire la correa (7) y sustitúyala por un recambio original;



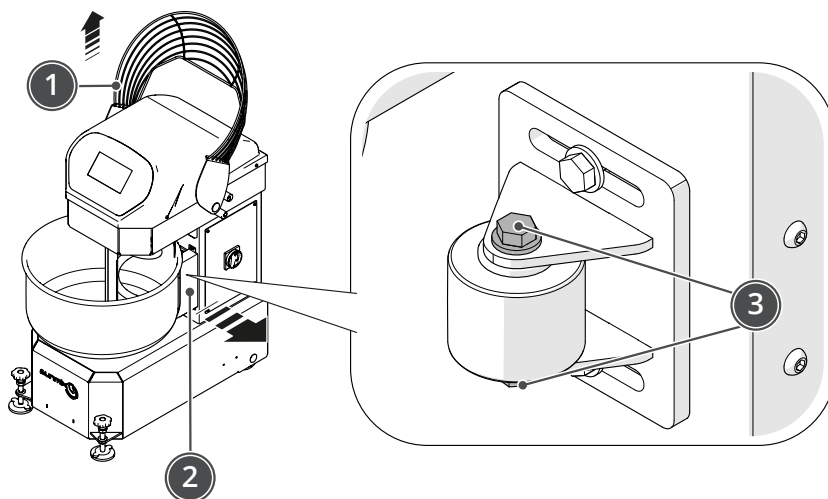
- Vuelva a colocar el eje teniendo cuidado con las lengüetas de bloqueo;
- Apriete los tornillos sin cabeza aflojados previamente para bloquear el eje;
- Ajuste la tensión de las correas aflojadas previamente;
- Vuelva a montar los cárteres, el panel de protección y la tapa de protección.



MANTENIMIENTO

6.2.6 Sustitución de ruedas engomadas

- Suba el resguardo móvil (1);
- Desenrosque las tuercas de sujeción de la tapa de protección (2);
- Retire los dos cárteres de protección (2), uno por cada lado;
- Desenrosque las tuercas (3);
- Retire las dos ruedas engomadas, una por cada lado, y sustitúyalas por recambios originales;



- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar los cárteres de protección.



MANTENIMIENTO

6.3 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.



ATENCIÓN, PELIGRO

Es importante intervenir solo después de leer atentamente este manual.

Anomalia	Causa	Possible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
		- Compruebe que el sistema de enclavamiento esté en posición de cierre y funcione
	El resguardo móvil del recipiente no está correctamente cerrado	- Compruebe que el resguardo móvil esté correctamente cerrado
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	- Póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental de los componentes eléctricos del aparato con líquidos, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el Fabricante
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local.



ELIMINACIÓN



ADVERTENCIA

Si, tras probar las soluciones posibles que se proponen, el aparato siguiese sin ponerse en marcha, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local.

7 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.

Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.



ATENCIÓN, PELIGRO

- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.



ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



8 Repuestos

Si necesita repuestos, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir la lista de repuestos, previa indicación del número de serie del aparato.

9 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



ADVERTENCIA

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.





Sunmix srl
Via Lago di Vico , 4
36015 Schio (VI) Italy
+39.0445.640559
info@sunmix.it
www.sunmix.it



Smart Line - 01/2024 - R0

sunmix
NEW GENERATION MACHINES